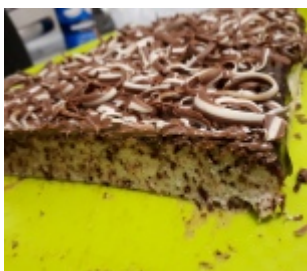


Euroblok kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1/2 čaše od jogurta ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 g čokolade

Fil:

- 6 žumanca
- 4 kašika šecera
- 1/3 margarina
- 50 g čokolade

Preko:

- 100 g eurobloka

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanca dodati 6 kašika šecera, mutiti još malo pa dodati 6 kašika brašna, pola caše od pavlake ulja, 1/2 praška za pecivo može i ceo, narendati 50g cokolade. Promešati sve kašikom pa sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 150-180 stepeni u rerni dok ne porumeni.

Fil: Umutiti 6 žumanca sa 4 kašike šecera varjačom u šerpi i staviti na šporet malo da se kuva neprestano mešajući da ne zagori, dodati 1/3 margarina i 50g cokolade. Kad se prokuva prelići preko pečene kore. Kora mora da bude topla a fil vruć.

Ostaviti da se ohladi pa po vrhu narendati 100 g Eurobloka. Poslužiti kad se fil i kora ogriju na sobnoj temperaturi. Prijatno.

Savet

Tacnu na koju stavljate koru posuti šećerom da se ne lepi i dok je kora topla skinuti papir. Uživati u kolau.