

Euro-blok



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora

- 6 belanaca
- 7 kašika šecera
- 1 dlulja
- 7 kašika brašna
- polapraška za pecivo
- 50 grendane cokolade za kuvanje

Fil

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- polamargarina
- 150 g cokolade za kuvanje
- 100 g eurobloka

Priprema

Kora: Umutiti belanca mikserom, zatim dodati šecer, ulje, brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu za kuvanje i sve zajedno umutiti. Podmazati tepsiju u kojoj cete peci koru i izliti smesu u tepsiju, pa peci u rerni na 180-200 C, dok ne porumeni.

Fil: Na pari skuvati žumanca sa šećerom i maragarinom a pred kraj kuvanja dodati i istopljenu čokoladu za kuvanje.

Vrucu koru preliti vrećim filom i ostaviti da se prohladi, pa zatim na kolac narendati 100 g eurobloka.

Savet