

## **Euro-blok**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora**

- **6** belanaca
- **7 kašika** šećera
- **1 dl** ulja
- **7 kašika** brašna
- **pol** praška za pecivo
- **50** grendane čokolade za kuvanje

### **Fil**

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šećera
- **pol** margarina
- **150** g čokolade za kuvanje
- **100** g eurobloka

## **Priprema**

Kora: Umutiti belanca mikserom, zatim dodati šećer, ulje, brašno, prašak za pecivo i rendanu čokoladu za kuvanje i sve zajedno umutiti. Podmazati tepsiju u kojoj ćete peći koru i izliti smesu u tepsiju, pa peći 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**