

Euro-blok kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **3 šoljice** šecera
- **2 šoljice** ulja
- **6 kašika** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **80 g** čokolade za kuvanje

Fil:

- **125 g** margarina
- **120 g** čokolade za kuvanje
- **6** žumanca
- **6 kašika** šecera
- **200 g** eurokrem blok čokolada

Priprema

Umutiti cvrst šne od belanaca i šecera, dodati ulje, izmešano brašno i prašak za pecivo i sjediniti. Narendati čokoladu za koru i dodati smesi. Peci u podmazan pleh (d40cm) na 170 C oko 20 minuta. Na slaboj vatri otopiti margarin i čokoladu, dodati umućena žumanca i šecer i mešati na (slaboj) vatri dok se ne istope kristali šecera. Toplim filom preliti toplu koru. Preko fila narendati (na najkrupnije) eurokrem blok čokoladu. Prijatno :)

Savet