

Euroblok kolac (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **9** belanaca
- **3 male šoljice (za crnu kafu)** šecera
- **3 male šoljice** ulja
- **3 male šoljice** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** čokolade

Za fil:

- **9** žumanaca
- **300 g** šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **100 g** Eurobloka

Priprema

Umutite belanca u cvrst sne, dodajte šecer i mutite dok se ne istopi. Sipajte ulje, zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo. Promešajte da se sjedini i dodajte 100 g rendane čokolade. Promešajte kašikom i sipajte u podmazan veci pleh i pecite koru dvadesetak minuta na 220 stepeni.

Žumanca umutite sa šecerom. Čokoladu otopite na pari sa margarinom i dodajte umucena žumanca. Kuvajte fil na pari, kada se zgusne nanosite vruc fil na hladnu koru. Izrendajte euroblok na vruc fil, i ostavite da se dobro

ohladi. Secite kolac po želji.

Savet