

Euro blok eho kolac



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **1** šoljica ulja
- **2** šoljice brašna
- **1** prašak za pecivo
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **7** kašika šecera

Fil:

- **6** žumanaca
- **4** kašike šecera
- **125 g** margarina
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **100 g** euroblok čokolade

Priprema

Umutiti belanca, dodati šecer, ulje, brašno, prašak za pecivo i u umuceno dodati narendanu čokoladu. Izliti u podmazan pleh i peći 30 minuta na 150 stepeni. Na pari skuvati žumanca, šecer, margarin i čokoladu. Vruć kolac preliti filom, a kada se malo prohladi narendati euroblok odgore.

Savet