

Euro blok kolac

Ovaj kolac jos zovem "vruce na vruce" jer se sve radi brzo, nema hladjenja, a ukus je fantastica



1 Umutiti 6 belanaca sa dve solje secera da se dobije cvrst sneg.

2

3

4

5

6 Umesati dve solje ulja, seckane orahe, 50 g seckane cokolade, brasno, kakao i prasak za pecivo.

7

8

9

10

Sastojci:

jaja 6
secera 2 solje (od 200 ml)
seckanih orahe 150 g
ulja 2 solje
brasna 7 kasika
kaka 1 kasika
seckane cokolade 50 g
praska za pecivo 1 kesica
margarina 200 g
crne cokolade 150 g
secera za fil jos 6 kasika
euro blok cokolade 100 g

11

11. Kru peci u podmazanom i brasnom posutom plehu ili tepsiji 20 min. na 180 stepeni u pecnici prethodno zagrejanj na 200.

12

13

14

15

16

16. Za fil rastopiti 200 g margarina sa 150 g crne cokolade.

17

18

19

20

21

21. Posebno umutiti 6 zumanaca sa 6 kasika secera i pomesati sa vrucim margarinom i cokoladom.

22

23

24

25

26 Tako dobijen vruć fil sipati preko vruće kore.

27

28

29

30

31 Odzgo narendati jednu euro blok čokoladu i kolac dobro ohladiti.

Napomena:

Kolac prvo ohladite na sobnoj temperaturi a zatim u frižideru. Ako želite, možete i ukrasiti slagom ili slatkom pavlakom.