

## 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. 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 kolač dobro ohladiti.

**Napomena:**

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