

## Euro blok kolac

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



**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 oraha 150 g  
ulja 2 solje  
brasna 7 kasika  
kakao 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** Koru peci u podmazanom i brasnom posutom plehu ili tepsiji 20 min. na 180 stepeni u pecnici prethodno zagrejanoj na 200.

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** U fil rastopiti 200 g margarina sa 150 g crne cokolade.

**17**

**18**

**19**

**20**

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

**22**

**23**

## 25

26 ~~U~~ko dobijen vruc fil sipati preko vruce kore.

## 27

## 28

## 29

## 30

31 ~~U~~dozgo narendati jednu euro blok cokoladu i kolac  
dobro ohladiti.

### Napomena:

Kolac prvo ohladite na sobnoj temperaturi a zatim u frizeru. Ako zelite, mozete i ukrasiti slagom ili slatkom pavlakom.