

Torta kuglica



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gšecera
- **180** mlmleka
- **125** gmargarina
- **190** gbrašna
- 3jajeta
- **50** gkakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **180** gmargarina
- **300** gšecera u prahu
- **2** kašikemleka
- **90** gmleka u prahu

Za premaz:

- **300** gcokolade za kuvanje
- **120** mlslatke pavlake
- **30** gputera

Ostalo:

- 300 g cokoladne kuglice

Preparacija

Kora: Polako umutiti margarin isecen na listice sa šećerom u prahu, postepeno dodajuci mleko. Zatim umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Posebno umutiti cela jaja i umešati u prethodnu smesu. Sve sjediniti, pa smesu uliti u podmazan i brašnom posut okrugli kalup (26 cm) i peci u zagrejanoj rerni na 160 C, oko 45 minuta.

Gotovu koru ostaviti da se ohladi, a potom je koncem horizontalno preseći na tri dela.

Fil: Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu. Posebno pomešati mleko u prahu sa mlekom i dodati u predhodnu smesu od margarina i sve dobro sjediniti.

Slatku pavlaku zagrejati na umerenoj temperaturi i dodati rendanu cokoladu. Smesu ostaviti da se malo ohladi, pa dodati puter i mikserom sve sjediniti.

Od smese odvojiti 2 kašike i dodati je u predhodno umucen puter sa šećerom u prahu. Tortu filovati na uobičajen nacin: kora, fil, kora, fil...

Savet

Celu tortu premazati kremom od okolade, slatke pavlake i putera i složiti okoladne kuglice.