

Kuglica torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **10** kašikašecera
- **150** gmlevenog oraha
- **8** kašika brašna
- **1/2** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **1 l** mleka
- **5** žumanaca
- **4** kesicepudinga vanila
- **8** kašikašecera
- **250** gmargarina

Za kuglice:

- **5** žumanaca
- **7** kašikašecera
- **300** gmlevenog plazma keksa
- **150** gmargarina

- **200 g** kokosa/lešnika/oraha
- **2 dl** mleka
- **150 g Menaž cokolade**

I još:

- **5 dl** slatke pavlake

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst šam, postepeno umešati 4 kašike brašna, 75 g mlevenih oraha i pola kašice praška za pecivo. Prethodno rernu zagrejati na 200 stepeni i ispeci koru, otprilike nekih 10-15 minuta.

Napraviti kuglice tako što prvo žumanca i šecer skuvamo na pari, a toplim mlekom prelijemo orahe i keks. Pomešamo sve zajedno i dodamo omekšali margarin. Zatim dodamo otopljinu cokoladu. Napravimo kuglice jednake velicine.

Fil. Pomešamo žumanca, šecer, puding i malo mleka. Ostatak mleka stavimo da zavri, kada vri jedan deo sipamo u posudu sa smesom kratko promešamo i prelijemo sve u vrelo mleko. Kuvamo par minuta dok ne dobijemo cvrstu kremu. Ostavimo da se krema ohladi i posle spojimo sa omekšalim margarinom.

Reamo: Kora, malo žute kreme, red kuglica, opet žuta krema, gornja kora. Premažemo u tankom sloju sa preostalom kremom i dekorišemo slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet

U kuglice možete dodati šta želite ili lešnjake, ili orahe ili kokos izbor je na vama.