

Torta kuglica



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **180 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **190 g**brašna
- **3**jajeta
- **50 g**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **180 g**margarina
- **300 g**šecera u prahu
- **2 kašika**mleka
- **90 g**mleka u prahu

Za premaz:

- **300 g**cokolade za kuvanje
- **120 ml**slatke pavlake
- **30 g**putera

Ostalo:

- **300 g** cokoladne kuglice

Priprema

Kora: Polako umutiti margarin isecen na listice sa šecerom 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 šecerom 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 šecerom u prahu. Tortu filovati na uobicajen nacin: kora, fil, kora, fil...

Savet

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