

## ***Kuglica torta***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **10** belanaca
- **10 kašika**šecera
- **150 gm**levenog oraha
- **8 kašika** brašna
- **1/2 kesic**apraška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1 l** mleka
- **5**žumanaca
- **4 kesic**epudinga vanila
- **8 kašika**šecera
- **250 gm**margarina

#### **Za kuglice:**

- **5**žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **300 gm**levenog plazma keksa
- **150 gm**margarina

- **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 kašičice 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 otopljenu 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.

Re?amo: 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.