

?okoladna torta sa kuglicama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **1** žumance
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** prezle
- **2 ravne kašike** brašna
- **1 kašicica** kakaoa

Za fil:

- **1,2** l mleka
- **10** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **4 kašike** gustina
- **2 kesice** vanilin šecera
- **350 g** margarina
- **150 g** šecera u prahu
- **3 kašike** belog eurokrema
- **200 g** čokolade
- **200 g** pecenih mlevenih lešnika
- **1 mala šoljica** soka od narandže

Za kuglice:

- 300 gmlevene plazme
- 200 gmlevenih oraha
- 125 gmargarina
- 100-150 ml soka od narandže
- 200 gšecera u prahu
- 100 gcokolade

Za ukrašavanje:

- 2 kesicešlaga
- po potrebkisele vode
- po željicokolada
- po željiukrasne perlice za torte

Priprema

Kore: Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumance i pomešane suve sastojke (mleveni orasi, prezle, brašno i kakao). Sve lepo promešati da se smesa sjedini, pa staviti u pravougaoni pleh obložen pek-papirom. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 15- 20 minuta. Na isti nacin pripremiti još jednu koru. Pecene kore odložiti na cistu kuhinjsku krpu.

Kuglice: U dublji sud staviti mlevene orahe i mlevenu plazmu, prelitati sa malo soka od narandže. Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu, dodati otopljenu cokoladu i smesu od plazme i oraha. Najbolje je sve mešati rukom, kako bi se lepo videlo kad je smesa gotova. Od dobijene smese oblikovati manje kuglice (50-60 komada). Staviti ih u frižider da se stegnu.

Fil: U šerpicu na vatri staviti 1 litar mleka. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno, gustin i još 200 ml mleka. Sipati u zagrejana mleko i skuvati gust krem fil. Skloniti sa vatre, dodati vanilin šecer i ostaviti da se ohladi. Margarin i šecer u prahu umutiti penasto, pa sjediniti sa ohla?enim filom. Zatim umuceni fil podeliti na dva dela- u prvu polovinu dodati 3 kašike belog dela eurokrema, a u drugu 200 g mlevenih pecenih lešnika i 200 g otopljene cokolade. ?okoladnog fila bice više, pa ce on poslužiti i za premazivanje cele torte.

Malo soka od narandže prokuvati sa 2 kašike šecera i ostaviti sa strane. Na tacnu staviti prvu koru, prelitati je ugrejanim sokom i sacekati da malo upije sok.

Preko staviti 1/2 cokoladnog fila, zatim drugu koru, pa preko 1/ 2 svetlog fila. Preko svetlog fila pore?ati kuglice, sa razmakom izme?u.

Preko kuglica pažljivo naneti drugu polovinu svetlog fila i poravnati, kako bi se popunile praznine izme?u

kuglica.

Celu tortu premazati preostalim cokoladnim filom. Dekorirati umucenim šlagom, preliti sa malo otopljene cokolade, pa po površini poređati cokoladne kuglice i ukrasne perlice.

Savet

Tortu ostaviti da preko noći u frižideru, pa sutradan seći i služiti.