

## *okoladna torta sa kuglicama*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **160** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **1**žumance
- **8** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikeprezle
- **2** ravne kašikebrašna
- **1** kašicicakakaoa

#### **Za fil:**

- **1,2** l mleka
- **10**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **4** kašikegustina
- **2** kesicevanilin šecera
- **350** g margarina
- **150** g šecera u prahu
- **3** kašikebelog eurokrema
- **200** g cokolade
- **200** g pecenih mlevenih lešnika
- **1** mala šoljica soka od narandže

## Za kuglice:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih oraha
- **125 g** margarina
- **100-150 ml** soka od narandže
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** cokolade

## Za ukrašavanje:

- **2 kesice** šлага
- **po potrebi** kisele vode
- **po želji** cokolada
- **po želji** ukrasne perlice za torte

## Priprema

Kore: Umutiti belanca sa šećerom, 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 zagrejanoj 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, preliti sa malo soka od narandže. Umutiti penasto margarin sa šećerom 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 šećerom, dodati brašno, gustin i još 200 ml mleka. Sipati u zagrejano mleko i skuvati gust krem fil. Skloniti sa vatre, dodati vanilin šećer i ostaviti da se ohladi. Margarin i šećer u prahu umutiti penasto, pa sjediniti sa ohlaenim filom. Zatim umuceni fil podeliti na dva dela- u prvu polovicu dodati 3 kašike belog dela eurokrema, a u drugu 200 g mlevenih pecenih lešnika i 200 g otopljenog cokolada. Okoladnog fila bice više, pa ce on poslužiti i za premazivanje cele torte.

Malo soka od narandže prokuvati sa 2 kašike šećera i ostaviti sa strane. Na tacnu staviti prvu koru, preliti 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 poreati kuglice, sa razmakom izmeu.

Preko kuglica pažljivo naneti drugu polovicu svetlog fila i poravnati, kako bi se popunile praznine izmeu

kuglica.

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

### **Savet**

Tortu ostaviti da preko noi u frižideru, pa sutradan sei i služiti.