

## ***Kuglica torta***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za kore x3:**

- **6** belanca
- **8 kašike** šecera
- **6 kašike** mlevenih lešnika
- **3 kašike** brašna

#### **Za fil:**

- **18** žumanaca
- **200 g** šecera
- **3** pudinga od vanile
- **3 kašike** gustina
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina

#### **Za kuglice:**

- **1** čaš mleka
- **100 g** margarina
- **50 g** čokolade
- **300 g** mlevene plazme
- **150 g** kokosa

### **Priprema**

Za kore umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodati orahe i brašno mešajući lagano sa žicom! Peci u zagrejanj rerni na 200 C 15 minuta isti postupak ponoviti za još 2 kore.

Za fil odvojiti 200 ml mleka, a ostalih 800 ml staviti u šerpu da vri! Žumanca umutiti sa šećerom, dodati pudinge u prahu, gustin i mleko. Uliti u proključalo mleko i mešati žicom dok se ne zgusne! Ostaviti da se fil ohladi i dodati umućen margarin.

Za kuglice staviti mleko da vri dodati margarin i cokoladu, skloniti sa šporeta i ostaviti malo da se ohladi da ne bude vrelo i dodati plazmu i kokos. Od ove smese formirati kuglice.

Redosled slaganja: kora - fil poreane kuglice opet fil da se premažu kuglice i kora, tako ponoviti i drugi red pa preklopiti 3.korom. Dekorirati po želji, ja sam koristila šlag!

## **Savet**

Torta je jako ukusna i izdašna :)