

Kuglica torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore x3:

- **6** belanca
- **8** kašikešecera
- **6** kašikemlevenih lešnika
- **3** kašikebrašna

Za fil:

- **18** žumanaca
- **200** gšecera
- **3** pudinga od vanile
- **3** kašikegustina
- **1** l mleka
- **250** g margarina

Za kuglice:

- **1** cašamleka
- **100** g margarina
- **50** g cokolade
- **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 :)