

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** lmlaka
- **250** gmargarina

Za kuglice:

- **1** cašamleka
- **100** gmargarina
- **50** gcokolade
- **300** gmlevene plazme
- **150** gkokos

Priprema

Za kore umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati orahe i brašno mešajuci lagano sa žicom! Peci u zagrejanoj 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 šecerom, dodati pudinge u prahu, gustin i mleko. Uliti u prokljucalo mleko i mešati žicom dok se ne zgusne! Ostaviti da se fil ohladi i dodati umucen margarin.

Za kuglice staviti mleko da vri dodati margarin i cokoladu, skloniti sa šporeta i ostaviti malo da se ohladi da nebude 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. Dekorisati po želji, ja sam koristila šlag!

Savet

Torta je jako ukusna i izdašna :)