

Kuglica torta



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 725 g šecera
- 100 g brašna
- 120 g oraha
- 0,8 l mleka
- 370 g margarina
- 150 g cokolade za kuvanje
- 200 g lešnika
- 200 g keksa

Priprema

Kore: Ispeci dve kore od po: 5 belanaca, 75 g šecera, 20 g brašna i 60 g oraha.

Fil: Na pari kuvati 10 žumanaca, 60 g brašna, 0,7 l mleka i 250 g šecera. Kada se ohladi, dodati 1 umuceni margarin.

Kuglice: Na pari kuvati 4 žumanca, 125 g šecera, 100 ml mleka, 60 g margarina i 100 g cokolade. U to dodati 200 g mlevenih lešnika i 200 g mlevenog keksa i još malo prokuvati. Kada se masa prohladi, napraviti od nje 40 kuglica.

Preliv: 4 belanca, 200 g šecera, 60 g margarina i 50 g cokolade, kuvati na pari. Preliti tortu.

Filovanje torte: Kora, fil, kuglice, fil, kora, fil, preliv.