

## **Torta kuglica (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **10**belanaca
- **2**žumanceta
- **8** kašikašecera
- **6** kašikamlevenih oraha
- **4** kašikebrašna

#### **Fil:**

- **8**žumanaca
- **150 g**šecera
- **6** kašikagustina
- **800 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**topljene bele cokolade
- **100 g**topljene crne cokolade

#### **Kuglice:**

- **300 g**mlevene plazme

- **150 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **1-1,5 dl**gaziranog soka od narandže

### **Ukrašavanje:**

- **50 g**crne rendane cokolade
- **50 g**bele rendane cokolade

### **Priprema**

Za koru, podeliti sve sastojke na 2 dela i od njih ispeci 2 cetvrtaste kore. Za svaku koru, umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, bašno i orah. Gotove kore preseći po dužini na pola, tako da se dobiju 4 kore.

Za fil, žumanca izmešati sa šecerom, mlekom i gustinom i kuvati na pari. Kad se ohladi, dodati margarin izmešan sa šecerom u prahu. Podeliti fil na 2 dela, u jedan staviti otopljenu belu cokoladu, a u drugi otopljenu crnu cokoladu.

Za kuglice, izmešati mlevenu plazmu, šecer u prahu i margarin i po potrebi dodati gazirani sok od narandže. Formirati kuglice velicine oraha.

Slaganje: Staviti prvu koru, pa polovinu braon fila; zatim drugu koru, pa polovinu žutog fila. Poreati kuglice jednu do druge preko tog fila, premazati drugom polovinom žutog fila. Staviti trecu koru, pa drugu polovinu braon fila i na kraju staviti cetvrtu koru. Ostaviti malo fila za premazivanje cele torte. Ukrasiti po želji, na primer rendanom cokoladom.

### **Savet**