

Torta kuglica (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **2** žumančeta
- **8 kašika** šecera
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašike** brašna

Fil:

- **8** žumanaca
- **150 g** šecera
- **6 kašika** gustina
- **800 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** topljene bele čokolade
- **100 g** topljene crne čokolade

Kuglice:

- **300 g** mlevene plazme

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

Ukrašavanje:

- **50 g** crne rendane čokolade
- **50 g** bele rendane čokolade

Priprema

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

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

Za kuglice, izmešati mlevenu plazmu, šećer u prahu i margarin i po potrebi dodati gazirani sok od narandže. Formirati kuglice veličine 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 treću koru, pa drugu polovinu braon fila i na kraju staviti četvrtu koru. Ostaviti malo fila za premazivanje cele torte. Ukrasiti po želji, na primer rendanom čokoladom.

Savet