Torta sa kuglicama

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mlevenih oraha
- **4 kašike**brašna

Kuglice:

- **1 dl**mleka
- **100 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **200 g**mlevenog keksa
- **150 g**kokosa

Fil:

- **500 ml**mleka
- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **3**vanilin šecera
- **8 kašika**brašna
- **250 g**margarina

Ukrašavanje:

- **250 g**šlaga

Priprema

Penasto umutiti 6 belanca sa 6 kašika šecera, postepeno dodavati 6 kašika oraha i 2 kašike brašna. Pažljivo promešati i izruciti u pleh obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci kore vodeci racuna da ne izgore. Postupak ponoviti još jednom da se dobiju dve kore. U 1 dl mleka staviti šecer i skuvati, potom dodati margarin i cokoladu pa mešati da se svi sastojci rastope i sjedine. Skloniti sa šporeta i umešati keks i kokos. Masu malo prohladiti i praviti kuglice. Umutiti žumanca sa šecerom, vanilin šecerom, brašnom i mlekom pa staviti da se kuva na pari dok se sve lepo ne zgusne. Skuvani fil skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin i sjediniti sa ohlaenim filom. Na koru naneti malo fila, poreati kuglice, prekriti ostatkom fila, staviti drugu koru i na celu tortu naneti umuceni šlag.

Savet