

Torta od 100 kuglica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **12** belanaca
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **12** kašikabrašna

Sastojci za kuglice

- **1** margarin
- **2** dlmleka
- **200** gmilka cokolade alpsko mleko
- **300** gmlevene plazme
- **300** gkokosa
- **200** gsecera u prahu

Za fil:

- **1,5** lmleka
- **10** kašikašecera
- **20** kašikabrašna
- **12** žumanca
- **1,5** margarin
- **200** gmlevenih oraha

Dekoracija:

- **300 g** šлага
- **1 l** mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i dodati brašno i orahe. Od ove mase napraviti 2 kore. Peci ih na 200 C 10 minuta.

Margarin otopiti pa dodati mleko i milka cokoladu. Ostaviti malo da se prohladi pa dodati plazmu i kokos i šecer u prahu. Od ove mase praviti kuglice.

Staviti 1,3 l mleka da provri. U 2 dl mleka sipati žumanca, šecer, brašno i umutiti. Sipati u provrelo mleko i skuvati na pari. Kada se prohladi dodati margarin i mlevene orahe.

Na prvu koru staviti polovinu fila. Preko stavljati kuglice pa drugu polovinu fila. Odozgore staviti koru i ukrasiti šlagom.

Savet