

Mix torta s kuglicama

Raskosna..

1 Ubutati 2 kore od po: 6 belanaca, 6 kas. secera, 6 kas. oraha, 3 kas. brasna.

2

3

4

5

6 Fil:

7

8

9

10 300ml mlijeka da provre pa dodati 12 zumanaca, 3 kas. brasna.

11

Sastojci:

belanaca 6

secera 6 kasika

oraha 6 kasika

brasna 3 kasike

mleka 750 ml

Fil:

mleka 750 ml

zumanaca 12

brasna 3 kasike

pudinga od vanile 2

secera 1 casa

margarin 1

secera u prahu 250 g

Kuglice:

mlevene Plazme 1 kutija

mlevenih oraha tanjir

secera 1/2 case

mleka 1/2 case

maslaca malo

cokolada za kuhanje otopljena

jaje 1

13
Dodati 2 pudinga od vanile i 1 cas.secera, pa
staviti u mleko dok se ne zgusne.

14

15

16
Kad se smesa ohladi dodati ubutanni margarin sa
250g secera u prahu.

17

18

19

20

21
Dodati kuglice od:

22

23

24

25
2 kutije mlevene plazme, tanjir mlevenih oraha, 1/2
case secera, 1/2 case mleka, malo maslaca, i
otopljena cokolada za kuhanje, jaje.

26

27

28

29

30 Napraviti jednu koru pa redati kuglice i opet malo fila, pa drugu koru i opet malo fila. Ukrasiti sa rendanom cokoladom.

31

32

Napomena:

Moze se peci samo jedna kora...Ali je sa 2 pogodnije, raskosnije i ljepse za slavlja, rođendane i sl.

Kad secete parcad, kuglice ce se seci po polovini.