

Bingo torta (Suner bob kockalone)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kašicicapraška za pecivo

Fil 1:

- 300 gmlevene plazme
- 2 dlsoka od narandže
- 250 gmargarina

Fil 2:

- 1 litarmleka
- 13 kašikašecera
- 3 pudinga od vanile
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade

Potrebno još:

- 2 kutijemanjih piškota
- 2 kutije jaffa keksa
- 3 dcl soka od narandže

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 3 dl gazirane vode

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 6 žumanaca jedno po jedno muteci. Dodati mlevene orahe, brašno, kakao i prašak za pecivo. Masu staviti u pleh, prethodno obložen papirom, velicine 25x35cm. Peci. Fil 1: Mlevenu plazmu prelići sa sokom od narandže i izmešati pa dodati prethodno umućen margarin i sve skupa dobro izmešati. Fil 2: Umutiti 3 pudinga sa 2 dl mleka. Staviti da provri 8 dl mleka i 13 kašika šecera, dodati puding i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati prethodno umućen margarin. Fil podeliti na 2 dela i u jedan deo dodati 100 g istopljene čokolade. Filovati tortu: Kora, fil 1, piškote natopljene u soku od narandže, žuti fil, jafa keks, natopljena u sok od narandže, braon fil. Tortu ukrašiti sa umućenim šlagom i gaziranom vodom.

Savet