

Ljubicina Bingo torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 2 kašikekaka
- 1prašak za pecivo

Fil I:

- 300 gmlevene plazme
- 200 mlsoka od narandže
- 250 gmaslaca ili margarina
- 150 gšecera u prahu

Fil II:

- 4pudinga od vanile
- 1,3 l mleka
- 200 gšecera u prahu
- 250 gmaslaca ili margarina
- 100 gcokolade za kvanje

Još:

- **2-3 kutije** jaffa keksa
- **300 g** piškota
- **300 ml** soka od narandže

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, postepeno dodavati žumanca i ostale sastojke. Koru peci u četvrtastom plehu (34x45) obloženo sa pek papirom. Na 200 C oko 15 minuta.

Fil I: Izraditi maslac sa šećerom u prahu, dodati mlevenu plazmu i sok od narandže. Dobro izmešati i premazati preko ohlaenog biskvita.

Fil II: Puding skuvati sa mlekom i šećerom, kad se zgusne skinuti sa ringle i kad se ohladi dodati umucen margarin i podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugi dodati istopljenu čokoladu za kvanje.

Slagati: Kora - Fil I - jaffa keks namocen u sok od narandže - Fil II - Piškote namocene u sok od narandže - Fil II. Odozgo šlag ili fondan.

Savet

Pošto je na ovu tortu išao fondan, onda ispei još jednu koru!