

Bingo torta (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **600 g** mlevene plazme
- **500 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **1 l** soka od pomorandže
- **1 l** mleka
- **200 g** šecera
- **200 g** pudinga od vanile
- **300 g** jafe
- **300 g** piškota
- **300 g** krem šлага

Priprema

Fil: Puding izmešati sa malo mleka. Preostalo mleko stavimo da kuvamo sipati šecer. Kada provri dodamo puding i mešamo dok se ne skuva. Sklonimo sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi dodamo 250 g margarina i dobro umutimo.

Kora: Umutimo 250 g margarin sa šecerom u prahu, dodamo plazmu i 2 dl soka od pomorandže. Dobro umutiti mikserom i formirati koru.

Reamo: Kora, fil, piškote, fil, jafa, fil i šlag. Piškote i jafu umakati u sok od pomorandže.

Ja sam tortu ukrasila ovako: 500g rolera sam stavila oko torte, a u središnji deo 350g coko kuglica tj.

cokoladnog smokija i vezala mašnom :) Prijatno!

Savet