

Bingo torta (6)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 6 kašikešecera
- 10 kašikamlevenih oraha
- 1 kašikaulja
- 1/2 kesiceprašaka za pecivo
- 1 kašikabrašna
- 1 štanglarendane cokolade

Za fil I:

- 300 gmlevene plazme
- 200 mlsoka od narandže
- 250 gmargarina
- 100 gprah šecera

Za fil II:

- 1 lmleka
- 10 kašika šecera
- 4 kesicepudinga od vanile
- 250 gmargarina
- 250 gprah šecera
- 100 gcokolade

I još:

- **450 g** jafa keksa
- **350 g** piškote
- sok od narandže

Priprema

Od gore navedenih sastojaka za koru ispeci patišpanj u četvrtastom plehu.

Fil I: Umutiti margarin sa prah šećerom. Posebno sokom od narandže potopiti plazma keks i sjediniti s margarinom.

Fil II. U šerpicu sjediniti puding sa malo mleka i šećerom (da nema grudvica), pa zakuvati puding u preostalo prokuvano mleko i ohladiti. Posebno umutiti margarin i prah šećer i sjediniti sa ohlaenim pudingom. Fil podeliti na dva dela. Prvi deo ostaje žut, a u drugom delu dodati otopljenu čokoladu.

Jafa keks i piškote se potapaju u sok od narandže (tetrapak).

Filovati: Kora - fil I - jafa keks-žuti fil II - piškote - crni fil II - dekoracija po želji.

Savet