

Bingo gitara (u prirodnoj velicini)



težina: **tesko**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikaulja
- 1 štanglarendane cokolade
- 1 kašikakakaoa

2. kora:

- 400 g celog jafa keksa
- po potrebigazirani sok od pomorandže

3. kora:

- 300 g piškota
- po potrebigazirani sok od pomorandže

Za fil I:

- 400 g mlevenog pti ber keksa
- 200 g gaziranog soka od pomorandže
- 250 gmargarina

- **100 g** šećera u prahu

Za fil II:

- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **500 g** margarina
- **300 g** šećera u prahu

Priprema

Patišpanj: Umutiti jaja i šećer (15-ak minuta), pa dodati orahe, brašno, ulje, čokoladu i kakao. Peci u plehu od kaloreksa na 180 C i ostaviti da se ohladi.

Fil I: Mleveni keks potopiti sa gaziranim sokom od pomorandže. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti.

Fil II: U mleku skuvati puding od vanile i ostaviti da se prohladi, (ne potpuno da bi se lakše sjedinilo sa margarinom, znaci da bude mlak, ne vruć). Margarine umutiti sa šećerom u prahu i sjediniti sa pudingom. Lepo izmešati da se dobije homogena smesa bez grudvica. Ovaj fil podeliti na 2 dela. Jedan deo ostaje isti. U drugi deo se doda 100 g rastopljene čokolade i lepo se izmeša.

Na tacnu reati: Patišpanj, pa fil I (sa mlevenim keksom), 400 g jafa keksa koji je potopljen u gazirani sok od pomorandže, žuti fil, 300 g piškota potopljenih u sok od pomorandže, crni fil i ukasiti šlagom i rolerima (po želji.)

Savet

Ukoliko želite da torta bude u obliku gitare u prirodnoj veliini kao što je na slici, onda vam sve treba x2.