

Bingo torta (7)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **7 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- **400 g**šecera
- **1 kašika**gustina
- 4 pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevenog keksa
- **150 g**cokolade
- **1,5 l**mleka
- **50 g**rendane cokolade

- **500 g** šlaga ili slatke pavlake

I još:

- **1 veliko pakovanje** jafe
- **1 veliko pakovanje** piškota
- **mal** mleka za natapanje
- **mal** o fante

Priprema

Umutite jaja sa šećerom, dodajte brašno, ulje, orahe, kakao i prašak za pecivo. Sve sjedinite i ispecite koru na papiru za pečenje.

U provrelo mleko zakuvajte šećer, gustin i puding. Kad se fil ohladi dodati mu umućen margarin, pa ga podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati mleveni keks, u drugi otopljenu čokoladu, a treći ostaviti žut.

Koru malo poprskajte fantom, premažite filom od keksa, preko složite jafa keks namočen u mleko, pa fil sa čokoladom, piškote malo potopljene u fantu i preko njih žuti fil. Tortu premažite šlagom i po želji narendajte čokoladu.

Savet