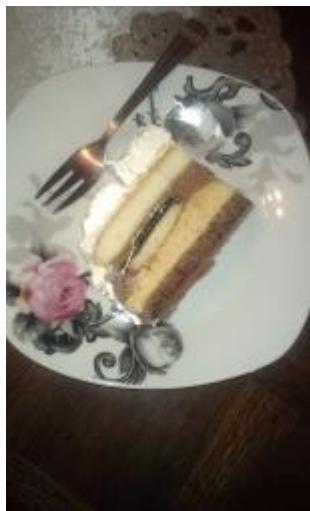


Bingo torta (7)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **3** kašikeulja
- **7** kašikamlevenih oraha
- **1** kašikakakaoa
- **1** prašak za pecivo

Fil:

- **400** gšecera
- **1** kašikagustina
- **4** pudinga od vanile
- **250** gmargarina
- **150** gmlevenog keksa
- **150** gcokolade
- **1,5** l mleka
- **50** glandane cokolade

- **500 g** šлага ili slatke pavlake

I još:

- **1 veliko pakovanje** jafe
- **1 veliko pakovanje** piškota
- **malomleka** za natapanje
- **malofante**

Priprema

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

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

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

Savet