

## **Bingo torta (9)**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **2 kašikem**levenih oraha
- **1 kašika** ulja
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**kakao praha
- **50 g** rendane cokolade

#### **Fil 1:**

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **2 caše (od jogurta)**soka od pomorandže (usa)
- **250 g**margarina
- **150 g** šecera u prahu

#### **Fil 2:**

- **1,2** l mleka
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **15 kašika**šecera
- **375 g**margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **100 g**cokolade

## I još:

- **3 kutije** jaffa keksa
- **3 pakovanja (od 105 g)** piškota
- **500 ml** soka od pomorandže
- (za natapanje jaffe i piškota)
- **300 g** krem šlaga

## Priprema

**Kora:** Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodati šećer i mutiti dok se šećer ne otopi. Zatim dodati žumanca i mutiti još malo. Na kraju dodati orahe, ulje, brašno, kakao i rendanu čokoladu. Sve sastojke sjediniti mikserom. Masu izliti u pleh i peći oko 20 minuta na 180°C.

**Fil 1:** Margarin umutiti penasto sa šećerom u prahu. U posebnoj posudi sjediniti mleveni plazma keks i sok od pomorandže. Zatim masu od keksa dodati u umuceni margarin i lepo sjediniti. Ovaj fil naneti preko kore.

Preko fila 1 staviti jaffa keks natopljen sokom od pomorandže.

**Fil 2:** U šerpu staviti 1 l mleka i zasladiti sa 15 kašika šećera. Staviti da provri, (kuvati na pari). 4 kesice pudinga od vanile rastvoriti u 200 ml mleka i sipati u provrelo mleko. Kuvati 5-10 minuta. Ostaviti puding da se prohladi. Posebno umutiti 375 g margarina sa 250 g prah šećera i u to dodati prohlaeni puding. Sjediniti mikserom. Ovaj fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti 100 g otopljene čokolade. Žuti deo fila naneti preko jaffa keksa.

Piškote natopiti sokom od pomorandže i naneti preko žutog fila.

Preko piškota naneti fil sa čokoladom.

Umutiti šlag krem sa kiselom vodom i dekorisati tortu po želji.

## Savet