

Super torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevene plazme
- **2,5 dl** soka od naranče
- **200 g** putera
- **5 kašika** šećera u prahu

Fil:

- **1,2 l** mleka
- **250 g** šećera
- **4 kesice** puding od vanile
- **300 g** putera
- **3 kašike** oštrog brašna

Ostalo:

- **300 g** jafa keksa
- **220 g** piškota
- **500 g** šlaga

Priprema

Umutiti 2 dl mleka, šećer, puding, brašno i uliti u preostalo zavrelo mleko. Kuvati par minuta dok se ne stisne puding. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Umutiti puter i dodati u kremu. Sve dobro izraditi mikserom.

Mleveni keks pomešati sa šećerom u prahu i preliti sa gaziranim sokom od narandže. Umutiti penasto puter i dodati keksu. Rasporediti na tacnu sloj od keksa i premazati 1/3 vanil kreme, preko kreme poreati jafu koju smo kratko provukli kroz sok od narandže. Ponovo naneti vanil kremu pa piškotu koju smo provukli kroz sok, i završiti sa preostalom kremom.

Umutiti šlag sa kiselom vodom ili mlekom do željene gustine i dekorisati tortu. Ostaviti minuta 12 sati da se dobro ohladi.

Savet

Popularna torta 90tih, poznata kao Bingo ili Super torta, novije varijacije su sa dodatom donjom korom ili sa dve kore donjom i gornjom. Ja je volim ovakvu baš bez kora i napravi se za 30 minuta. Nema ko je ne voli.