

Bingo torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikamlevenih oraha ili prezle
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1prašak za pecivo

Fil 1:

- 300 gmlevene plazme
- 2 dlsoka od narandže
- 250 gmargarina

Fil 2:

- 1 lmleka
- 3pudinga od vanile
- 13 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade za kuvanje
- 100 gkokos brašna

Još:

- **oko 400 g** jafa keksa
- **2 kutije** bebi piškota
- šlag za ukrašavanje

Priprema

Sastojke za koru umutiti pa izliti u podmazan pleh i peci u rerni.

Fil 1: mlevenu plazmu preliti sa 2 dl soka (po potrebi i više) i sjediniti sa umucenim margarinom.

Fil 2: u litar mleka skuvati puding i kada se ohladi sjediniti sa margarinom. Podeliti na dva dela i u jedan dodati kokos brašno, a u drugi narendanu cokoladu.

Reati: kora, fil 1, bebi piškote koje umocimo u sok od narandže, žuti fil, jafa keks, tamni fil. Ukrasiti po želji sa šlagom Prijatno.

Savet