

Bingo torta (3)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **500 ml** fante
- **375 g** margarina
- **125 g** šećera u prahu
- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **300 g** šećera
- **3 kesice** šlaga
- **2 pakovanja** Jaffa keksa
- **2 pakovanja** piškota
- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

Kora: 300 g mlevenog plazma keksa umutiti sa 2 dl fante. Posebno umutiti 125 g margarina sa 125 g prah šećera. Sve sjediniti.

Fil: U litru mleka skuvati 4 pudinga od vanile sa 300 gr kristal šećera. Kada se ohladi dodati 250 gr Dijamant Dijavit margarina. Posebno umutiti jedan šlag i sjediniti sa prethodnom masom. Podeliti fil u tri jednaka dela.

Na tacnu staviti koru od plazma keksa, premazati je 1/3 fila. Piškote potopiti u fantu da omekšaju pa ih poreati.

Ponovo staviti 1/3 skuvanog fila. Preko toga staviti Jaffa keks takoe potopljen u fantu.

Preko jaffa keksa premazati preostali fil. Preko izliti glazuru od cokolade (na tihoj vatri otopiti cokoladu sa 5 kašika ulja).

Od gore i sa strane tortu premazati sa 2 umucena šlaga.

Tortu ukrasiti po želji, seci na parcad i služiti.

Savet

Torta je pogodna za deije roendane jer sadrži sve ono što deca najviše vole!