

## **Ljubicina Bingo torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7jaja
- 7 kašika šecera
- 7 kašikabrama
- 2 kašike kakaa
- 1 prašak za pecivo

#### **Fil I:**

- 300 gm levene plazme
- 200 mlsoka od narandže
- 250 g maslaca ili margarina
- 150 g šecera u prahu

#### **Fil II:**

- 4 pudinga od vanile
- 1,3 l mleka
- 200 g šecera u prahu
- 250 g maslaca ili margarina
- 100 g cokolade za kuvanje

#### **Još:**

- **2-3 kutije** jaffa keksa
- **300 g** piškota
- **300 ml** soka od narandže

## Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, postepeno dodavati žumanca i ostale sastojke. Koru peci u cetvrtastom plehu (34x45) obloženo sa pek papirom. Na 200 C oko 15 minuta.

Fil I: Izraditi maslac sa šecerom u prahu, dodati mlevenu plazmu i sok od narandže. Dobro izmešati i premazati preko ohlaenog biskvita.

Fil II: Puding skuvati sa mlekom i šecerom, kad se zgusne skinuti sa ringle i kad se ohladi dodati umucen margarin i podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugi dodati istopljenu cokoladu za kuvanje.

Slagati: Kora - Fil I - jaffa keks namocen u sok od narandže - Fil II - Piškote namocene u sok od narandže - Fil II. Odozgo šlag ili fondan.

## Savet

Pošto je na ovu tortu išao fondan, onda ispevi još jednu koru!