

Lidijina Bingo torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 10 kašikamlevenih oraha
- 1 kašicicaulja
- 2 kašikebrašna
- 1prašak za pecivo

I fil:

- 300 gmlevenog keksa
- 100 ml soka od narandže
- 1margarin
- 100 gšecera u prahu

II fil:

- 1 mleka
- 4pudinga od vanile
- 10 kašikašecera
- 2margarina
- 500 gšecera u prahu
- 100 g cokolade za kuvanje

I još:

- 3 kutije jafa keksa
- 3 kutije piškota
- 3 šlag krema

Priprema

Kora: U jednu posudu staviti jaja, šećer, mlevene orahe, ulje, brašno, prašak za pecivo i stanglu rendane čokolade. Sjediniti sve sastojke i peći koru u podmazanom plehu u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Prvi fil: Mleveni keks natopiti sa sokom od narandža. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu, a zatim dodati prethodno natopljeni keks i sjediniti sve sastojke. Drugi fil: U litar mleka skuvati 4 pudinga sa šećerom i ostaviti da se dobro ohladi. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu i to sjediniti sa prethodno ohladjenim pudingom. Dobijenu smesu podeliti na dva dela, u jedan deo staviti rastopljenu čokoladu (crni fil), a drugi ostaviti tako (žuti fil).

Koru staviti na poslužavnik i poprskati sokom od pomorandža i premazati je filom od plazme, preko fila poredjati 3 kutije jafa keksa prethodno utopljenog u sok. Zatim preko jafe premazati drugi fil u koji nismo dodali čokoladu (žuti fil), a na njega staviti 3 kutije piškota prethodno utopljene u sok i na kraju preko piškota premazati drugi fil u koji smo dodali čokoladu (crni fil), a zatim i premazati celu tortu. Umutiti 3 šlaga i premazati celu tortu.

Savet