

# *Lidijina Bingo torta*



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

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

### **I fil:**

- **300** gmlevenog keksa
- **100** mlsoka od narandže
- 1margarin
- **100** gšecera u prahu

### **II fil:**

- **1** lMLEKA
- **4**pudinga od vanile
- **10** kašikašecera
- 2margarina
- **500** gšecera u prahu
- **100** gcokolade za kuvanje

## I još:

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

## Priprema

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

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

Koru staviti na posluzavnik 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 cokoladu (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 cokoladu (crni fil), a zatim i premazati celu tortu. Umutiti 3 šлага i premazati celu tortu.

## Savet