

Bingo torta (4)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 12 kašikaoraha
- 4 kašikabrašna
- 50 gkakao praha
- 1prašak za pecivo

Fil I:

- 300 gmljevene plazme
- 250 gmargarina
- 2 dlsoka od narandže
- 150 gšecera u prahu

File II:

- 1 l mlijeka
- 4 pudinga od vanilije
- 15 kašikašecera
- 2 margarina
- 200 gcokolade za kuhanje

Ostalo:

- **2 kutije**jaffa keksa
- **2 kutije**piškota
- **500 mls**latke pavlake

Priprema

Sve sastojke za koru umititi mikserom osim praška za pecivo koji se dodaje pred kraj mucenja i umjesa se kašikom. Tu smjesu izliti u kalup i peci. Ostaviti da se ohladi.

Fil I: mljevenu plazmu natopiti u sok od narandže i tome dodati jedan margarin i šefer u prahu. Sve to smješati da dobijemo jednolicnu smjesu.

File II: Skuhati u mlijeku 4 pudinga od vanilije koje smo prethodno razmutili sa malo vode i šeferom. Kada se puding skuha ostaviti da se ohladi, a kada se ohladi onda tu dodati 2 margarina i smjesu podijeliti na 2 dijela. Prvi dio ostaje žut, a drugom dodamo 200 g otopljene cokolade.

Reati: Kora - Fil I - jafa keks jedan do drugog - žuti fil od pudinga - piškote namocite u mlijeko - cokoladni fil od pudinga - šlag.

Savet