

Bingo torta (4)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 12 **kašika**oraha
- 4 **kašika**brašna
- 50 **g**kakao praha
- 1prašak za pecivo

Fil I:

- 300 **g**mljevene plazme
- 250 **g**margarina
- 2 **dl**soka od narandže
- 150 **g**šecera u prahu

Fil II:

- 1 **l** mlijeka
- 4 pudinga od vanilije
- 15 **kašika**šecera
- 2 margarina
- 200 **g**cokolade za kuhanje

Ostalo:

- 2 kutije jaffa keksa
- 2 kutije piškota
- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Sve sastojke za koru umiriti mikserom osim praška za pecivo koji se dodaje pred kraj miješanja i umijesa se kašikom. Tu smjesu izliti u kalup i peći. Ostaviti da se ohladi.

Fil I: mljevenu plazmu natopiti u sok od narandže i tome dodati jedan margarin i šećer u prahu. Sve to smiješati da dobijemo jednoličnu smjesu.

Fil II: Skuhati u mlijeku 4 pudinga od vanilije koje smo prethodno razmutili sa malo vode i šećerom. 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 čokolade.

Recept: Kora - Fil I - jaffa keks jedan do drugog - žuti fil od pudinga - piškote namočite u mlijeko - čokoladni fil od pudinga - šlag.

Savet