

## **Bingo torta (5)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tortu:**

- **600** gmlevene plazme
- **500** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **1** l soka od pomorandže
- **1** l mleka
- **200** gšecera
- **200** gpudinga od vanile
- **300** gjafe
- **300** gpiškota
- **300** gkrem šlaga

### **Priprema**

Fil: Puding izmešati sa malo mleka. Preostalo mleko stavimo da kuvamo sipati šećer. Kada provri dodamo puding i mešamo dok se ne skuva. Sklonimo sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi dodamo 250 g margarina i dobro umutimo.

Kora: Umotimo 250 g margarin sa šećerom u prahu, dodamo plazmu i 2 dl soka od pomorandže. Dobro umotiti mikserom i formirati koru.

Re?amo: Kora, fil, piškote, fil, jafa, fil i šlag. Piškote i jafu umakati u sok od pomorandže.

Ja sam tortu ukasila ovako: 500g rolera sam stavila oko torte, a u središnji deo 350g coko kuglica tj.

cokoladnog smokija i vezala mašnom :) Prijatno!

**Savet**