

Bingo kocke



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** jaja
- **6 kašika** šecera
- **10 kašika** mlevenih lešnika
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** ulja
- **25 g** cokolade
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil I:

- **1,5 l** mleka
- **20 kašika**šecera
- **5 kesice**pudinga od vanile
- **300 g** maslaca ili margarina
- **150 g** šecera u prahu

Fil II:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** maslaca ili margarina
- **150 ml** gaziranog soka od narandže

I još:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** šlaga
- **50 ml** hladnog mleka
- **450 g** jaffa keksa
- **300 g** piškota
- **1 kašika** arome ruma
- **500 ml** mleka (za natapanje)

Priprema

Biskvit: Belanca umutiti u čvrst sneg uz postepeno dodavanje šećera. Dodati lešnike, brašno, praška za pecivo, rendanu čokoladu i ulje. Sve sastojke lagano sjediniti žicom za mucenje. Smesu izliti u pleh (40x40 cm), obložen papirom za pecenje. Peci na 200 °C oko 20 minuta.

Fil I: U 300 ml mleka pomešati prašak za puding i sjediniti da nema grudvica. Preostalo mleko staviti da prokuva sa šećerom. U kipuće mleko, dodati smesu sa pudingom. Kuvati uz neprestano mešanje oko 3 minuta, skloniti sa vatre i ostaviti da se hladi. Umutiti penasto maslac ili margarin, potom postepeno dodavati ohlađenu smesu neprestano muteci. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g otopljene čokolade i kašiku arome ruma (Fil III).

Fil II: Mlevenu plazmu natopiti sa sokom od narandže. Umutiti maslac ili margarin sa šećerom u prahu, a zatim postepeno dodavati natopljenu mlevenu plazmu. Sastojke dobro sjediniti.

Filovati: Biskvit - plazma fil (Fil II) - poređati Jafa keks natopljen sa mlekom - žuti fil (Fil I) - poređati piškote natopljene sa mlekom - čokoladni fil (Fil III) - Ukrasiti šlagom i otopljenom čokoladom. Šlag umutiti sa hladnim mlekom. Čokoladu otopiti na pari. Kolac ostaviti u frižider da se stegne. Hladan kolac iseci na kocke.

Savet