

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** prasha 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** cokolade za kuvanje
- **200 g** šлага
- **50 ml** hladnog mleka
- **450 gjaffa** keksa
- **300 g** piškota
- **1 kašika**arome ruma
- **500 ml** mleka (za natapanje)

Priprema

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

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

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

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

Savet