# *Bingo torta (8)*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **6** jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**kakaoa

**Za preliv kore:**

- **4-5 kašika**soka od pomorandže

**Za fil od plazme:**

- **300 g**mlevene plazme
- **2 dl**soka od pomorandže
- **1**margarin
- **150 g**prah šecera

**Za fil:**

- **1 l**mleka
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **2** margarina
- **300 g**prah šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kutije**jafa keksa
- **3 kutije**piškota

**Za dekoraciju:**

- **3 kesice**cokoladnog šlag krema

## Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja se šecerom, zatim dodati brašno prosejano sa kakaom i orahe, pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne porumeni. Koru preliti sa sokom od pomorandže.

Fil od plazme: Plazmu natopiti sa sokom od pomorandže. Margarin penasto umutiti sa prah šecerom, pa dodati i natopljen keks, pa sve dobro sjediniti.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prah sa pudingom, ostatak mleka bez šecera staviti da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

2 margarina umutiti penasto sa prah šecerom pa sjediniti sa ohlaenim pudingom.

Dobijeni fil podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu.

Filovanje: Na koru naneti fil od plazme..

..poreati jafa keks prethodno namocen u sok od pomorandže.

Prkeo jafe naneti žuti fil.

Na žuti fil porati piškote prethodno namocene u soku od pomorandže.

Preko piškota naneti fil od cokolade.

Dekoracija: Tortu premazati umucenim cokoladnim šlag kremom i dekorisati po želji.

Parce torte.

## Savet