

Bingo torta za Svetog Jovana



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jajeta
- 100 g šecera
- 100 g brašna
- 100 g mlevenih lešnika
- 1 kašika kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike ulja

Fil sa plazmom:

- 300 g mlevene plazme
- 250 ml gaziranog soka od pomorandže
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu

Fil sa pudingom:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga sa ukusom vanile
- 2 margarina sa ukusom čokolade i pomorandže
- 300 g šecera u prahu
- 100 g čokolade za kuvanje
- 5 kašika šecera

I još:

- **300** g jafa keksa
- **300** g piškota
- **3 kesice** krem šlaga od čokolade
- gazirani sok od pomorandže

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i, sa postepenim dodavanjem šećera, umutiti u cvrst šam. Dodavati jedno po jedno žumance i penasto umutiti. Dodati ulje i sjediniti. Pomešati brašno i pecivo, pa dodati u testo. Umutiti. Na kraju ubaciti mlevene lešnike i sjediniti. Pripremljeno testo sipati u pleh, vel. 35x24 cm (unutrašnje mere), obložen sa pek papirom. Staviti da se pece. Pecenu koru izvaditi, ohladiti i odvojiti od pek papira. Koru staviti na platu za tortu i natopiti je gaziranim sokom od pomorandže.

Fil sa plazmom: Omekšali margarin umutiti, penasto, sa šećerom u prahu. Mlevenu plazmu staviti u vanglicu i preli sa gaziranim sokom od pomorandže. Dobro pomešati i sjediniti. U umuceni margarin dodati pripremljenu plazmu, iz 2-3 puta. Umutiti da se dobije penasti krem.

Fil sa pudingom: Od 1 l mleka odvojiti 300 ml, a ostatak mleka, zajedno sa 5 kašika šećera, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti puding. Kada mleko, sa šećerom, provri sipati razmuceni puding i skuvati da se zgusne. Skuvani puding podeliti na dva, jednaka, dela. U jednu polovinu dodati, prethodno na pari otopljenu, čokoladu. Svaki deo prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Odvojeno umutiti po jedan margarin, sa ukusom čokolade i pomorandže, sa po 150 g šećera u prahu. Svaku polovinu, ohla?enog, pudinga spojiti sa po jednim umucenim margarinom. Dobro umutiti.

Na koru staviti, ceo, fil od plazme. Ravnomerno ga rasporediti. Preko fila pore?ati jafa keks, sa čokoladnim delom na dole, ka filu. Prethodno, pre re?anja na koru, svaki jafa keks (deo sa keksom) blago provuci kroz gazirani sok od pomorandže.

Preko jafa keksa staviti čokoladni fil.

Preko čokoladnog fila pore?ati piškote, prethodno, samo, provucene kroz gazirani sok.

Preko piškota rasporediti žuti fil.

Na kraju, celu, tortu obilno premazati sa umucenim krem šlagom.

Savet

Ideju za ovu tortu sam videla na stranici Moj kola?, ali ja sam je izmenila i napravila po svom ukusu. Tortu sam pravila za svoju krsnu slavu Svetog Jovana. Jako je velika (teška je 4,8 kg), tako da je, veoma, pogodna za velika slavlja.