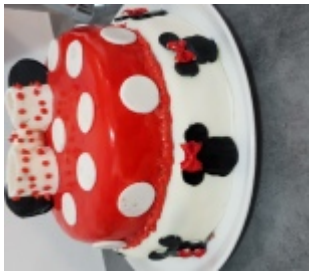
Bingo torta (10)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **600 g**mlevene plazme
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **2 dl**soka od pomorandže

Za fil:

- **6**pudinga od vanile
- **1,2 l**mleka
- **18 kašika**šecera
- **250 g**margarina

Još:

- **300 g**jafa keksa
- **300 g**piškota
- **3 dl**soka od pomorandže

Priprema

Margarin sobne temperature i šecer u prahu sjediniti mikserom dodati mlevenu plazmu i sok, sjediniti te formirati koru.

Puding, šecer i 2 dl mleka umutiti da nema grudvica, ostatak mleka staviti da provri pa skuvati puding, prekriti providnom foliom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen puding dodati margarin sobne temperature izraditi margarinom da bude kremasto.

Na podlogu staviti fil - piškote umocene u sok - fil - jafu umocenu u sok i fil. Tortu dekorisati šlagom ili fondanom.

Savet

Ukoliko tortu dekorisete fondanom, treba par sati pre služenja dekorisati jer je torta dosta kremasta i fondan bi se otopio. Ja sam pravila ovaj put na sprat jednu srednju i jednu manju tortu od ove koliine. Može i etvrtasta da se napravi. Veoma izdašna, kremasta i idealna za deije roendane.