Bingo torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kasike**mlevenog pecenog lešnika
- **1 štangla (red)**cokolade

Za fil I:

- **1 l**mleka
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade

Za fil II:

- **300 g**mlevenog Plazma keksa
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **2 dl**fante

Za kucicu:

- **200 g**mlevenog Plazma keksa
- **100 g**kokosa
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1 dl**fante

Jos potrebno:

- **300 g**Plazma keksa
- **300 g**Jafa keksa
- **400 g**šlaga
- fanta za natapanje

Priprema

Umutite jaja sa šecerom, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, lešnike i rendanu cokoladu, lagano promešajte varjacom sipajte u podmazan pleh i pecite oko 20 minuta na temperaturi od 200 stepeni. Pecenu koru natopite sa gaziranim sokom od narandže.

U litar mleka skuvajte šecer i razmucen puding od vanile, pa ohladite. Umutite margarin sa šecerom u prahu i sjedinite sa ohladjenim pudingom, masu podelite na dva dela i u jedan dodajte prethodno otopljenu cokoladu.

Mlevenu plazmu sjedinite sa margarinom, šecerom u prahu i sokom. Stavite koru na tacnu, preko kore plazma fil, 300 g Jaffa keksa natopljenog sokom, žuti fil, 300 g komadnog Plazma keksa takoe natoplenog sokom i crni fil.

Pomešajte mleveni Plazma keks, kokos i šecer u prahu sa sokom i oblikujte kucu, stavite je na tortu. Umutite šlag sa kiselom vodom, premažite tortu i kucu. Malo šlaga obojte crvenom bojom i našarajte krov. Jezero napravite od obojenog želatina u plavo, a travu tako što kokos obojite sa par kapi zelene boje.

Savet