

Bingo torta za Svetog Jovana



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jajeta
- **100** gšecera
- **100** gbrašna
- **100** gmlevenih lešnika
- **1** kašikakakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašikeulja

Fil sa plazmom:

- **300** gmlevene plazme
- **250** mlgaziranog soka od pomorandže
- **250** gmargarina
- **250** gšecera u prahu

Fil sa pudingom:

- **1** lmlaka
- **4** kesicepuđinga sa ukusom vanile
- 2margarina sa ukusom cokolade i pomorandže
- **300** gšecera u prahu
- **100** gcokolade za kuvanje
- **5** kašikašecera

I još:

- **300** gjafa keksa
- **300** gpiškota
- **3** kesicekrem šлага od cokolade
- gazirani sok od pomorandže

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i, sa postepenim dodavanjem šecera, 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 koricu izvaditi, ohladiti i odvojiti od pek papira. Koricu staviti na plato za tortu i natopiti je gaziranim sokom od pomorandže.

Fil sa plazmom: Omekšali margarin umutiti, penasto, sa šecerom u prahu. Mlevenu plazmu staviti u vanglicu i preliti sa gaziranim sokom od pomorandže. Dobro promešati 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 šecera, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti puding. Kada mleko, sa šecerom, provri sipati razmuceni puding i skuvati da se zgusne. Skuvani puding podeliti na dva, jednakata, dela. U jednu polovinu dodati, prethodno na pari otopljenu, cokoladu. Svaki deo prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Odvojeno umutiti po jedan margarin, sa ukusom cokolade i pomorandže, sa po 150 g šecera u prahu. Svaku polovinu, ohlaenog, pudinga spojiti sa po jednim umucenim margarinom. Dobro umutiti.

Na koricu staviti, ceo, fil od plazme. Ravnomerne ga rasporediti. Preko fila poreati jafa keks, sa cokoladnim delom na dole, ka filu. Prethodno, pre reanja na koru, svaki jafa keks (deo sa keksom) blago provuci kroz gazirani sok od pomorandže.

Preko jafa keksa staviti cokoladni fil.

Preko cokoladnog fila poreati 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.