



Бинго торта

Богата торта со чоколадо, ресана колачи, пишкоти и сок од портокал. Веројатно заради богатите состојки го добила името Бинго.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **30 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 6 јајца
- 2 лажици брашно
- 1 лажица масло
- 1 лажица какао
- 10 лажици мелени ореви

За ПРВИОТ ФИЛ ќе ви треба>

- 350 грама мелени бисквити
- 250 мл сок од портокал
- 250 грама путер
- 250 грама шеќер во прав

За ВТОРИОТ ФИЛ ќе ви треба:

- 3 пудинга од ванила
- 900 мл млеко
- 250 грама путер
- 200 грама шеќер
- 100 грама чоколадо за готвење

Ќе ви треба и:

- 2 кутии (200 грама) пишкоти
- 2 кутии (250 грама) ресана колачи
- 300 мл сок од портокал

За ДЕКОРАЦИЈА ќе ви треба:

- 500 мл слатка павлака

Чекор 1

Најпрво подгответе ги филовите, за да има време да се изладат пред филување.

Изматете го путерот со шеќерот во прав.

За подготовка на првиот фил измелете ги бисквитите и додадете го сокот од портокал. Додавајте го постепено за да добиете убава смеса.

Потоа додадете половина од изматениот путер со шеќерот во прав и убаво соединете.



Чекор 2

На оган ставете 700 милилитри млеко, а во преостанатото разматете ги пудинзите. Кога ќе зоврие млекото додадете ги разматените пудинзи. Оставете го да се олади и во оладениот пудинг додадете половина од изматениот путер со шеќер во прав и соединете ги. Поделете го филот на два дела. Растопете чоколадо за готвење на пареа и додајте го во едниот дел.

Чекор 3

Рерната загрејте ја на 180 степени. Измелете ги оревите.

Пенесто изматете ги јајцата со шеќерот за тестото. Кога волуменот ќе се зголеми додадете го маслото, просеаното брашно, какао и оревите. Смесата истурете ја во Ростерот и печете 20 минути. По печењето извадете го тестото од тавата и оставете да се излади.

Чекор 4

Филувањето направете го по следниот редослед:

Започнете со тесто, над него првиот фил со бисквити, ресана колачите во 4 реда, па над нив филот од чоколадо.

Потоа се на ред пишкотите кои прво ќе ги натопите во сок од портокал. На крај премачкајте го жолтиот фил.

Чекор 5

Изматете слатка павлака, па премачкајте ја и декорирајте ја тортата по желба.

Совет

Оставете да отстои неколку часа во фрижидер, а потоа сервирајте, за да може да исечете убави парчиња. Оваа торта е Бинго за секоја голема прослава.

Користени производи:



Касерола



Сад за сос



Ростер



Статичен миксер



Сецко

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk