

Torta Sunce



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml mleka**
- **2 pudinga od vanila**
- **200 g margarina**
- **5 kašike šecera**
- **100 g šecera u prahu**
- **100 g seckanih oraha**
- **4 banane**
- **200 g plazma keksa**
- **200 g žele bombona**
- **100 g kokosovog brana**
- **1/2 limuna**

Priprema

U šerpu sipati 700 ml mleka i ostaviti da prokljuca sa šecerom. U 100 ml mleka razmutiti puding, dodati mleku i uz neprestano mešanje skuvati i ostaviti da se hlađi. Posebno umutiti margarin sa šcerom u prahu i sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Sve dobro umutitmo pa dodamo keks izlomljen na parcad, žele iseceno na kockice, seckane orahe, banane isecene i limunom poprskane i kokosovo brašno.

Sve zajedno lepo promešati pa izruciti u odgovarajući kalup koji smo prethodno obložili celofanom. Tortu formirati pa ostaviti na hladnom da se stegne.

Kada se torta stegne, izrucimo je na tacnu i ukrasimo šlagom po želji.

Savet