

## **Bomba Julija (2)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**keksa
- **100 g**pudinga od vanile
- **125 g**margarina
- **150 g**želete bonbona
- **150 g**coko bananica
- **3**juhu cokoladice
- **3**sweet cokoladice
- **1**lmleka
- **100 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **50 g**kokosa

### **Priprema**

Pomešati izlomljeni keks, seckane: želete bonbone, coko bananice, Juhu cokoladice i Sweet cokoladice. Sve lagano izmešati varjacom.

Izmešati puding sa 9 kašika šecera, dodati 1 dl mleka oduzetog od 1 l. Ostatak mleka staviti da vri, sipati smesu pudinga i skuvati kao svaki fil. Prohladiti, dodati 1/2 margarina i mešati dok se ne otopi. Dodati suve iseckane sastojke i lagano promesati.

Posudu poluloptastog oblika obložiti najlon folijom. Istresti pripremljenu smesu i poravnati. Posudu pokriti tanjirom i staviti u frižider da se stegne.

Izvaditi iz frizidera.

Prevrnuti tortu ne skidajuci tanjur.

okoladu otopiti na tihoj vatri, prelitи tortu i posuti kokosom.

### **Savet**