

## **Torta za devojcice**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** kesicepuđinga od vanile
- **1** mleka
- **1** margarin
- **200** g mlevenog plazma keksa
- **200** g izdrobljenog plazma keksa
- **200** g cokolade
- **200** g šećera u prahu
- **7** krem bananica
- **maloseckanih žele bombona**

#### **Za dekoraciju:**

- **po potrebi** fondan ili 300 g krem šлага

### **Priprema**

U litru mleka skuvati 4 puđinga. Skuvan puđing ostavite da se hlađi, pa mu dodajte dobro umucen margarin.

Toj smesi dodati mleveni plazma keks, izdrobljen plazma keks, 200 g rendane cokolade, sitno seckane krem

bananice, žele bombone i 200 g prah šecera.

Sve to izmesiti rukom i formirati barbiku haljinu (smesu bi najbolje bilo ostaviti da prenoci u frižideru).

U sredini napravite rupu kako bi barbika stala. Dekorište po želji.

### **Savet**

Smesi se može dodati kokos, orasi, rum... stvar je ukusa. Jednostavno je za pravljenje i uz malo mašte može ispasti pravi raj za deije oi.