

Bomba Julija



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keks
- **100 g** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **125 g** margarina
- **9 kašika** šećera
- **150 g** žele bonbona
- **100 g** bananica
- **3** Juhu cokoladice
- **3** Sweet cokoladice
- **150-200 g** Menaž cokolade

Priprema

Iseckati suve sastojke, a zatim skuvati fil na uobicajeni nacin od 1 l mleka i pudinga. Prohladiti i dodati margarin.

Prohladjen fil preliter preko suvih sastojaka i lagano izmešati.

U posudu staviti najlon foliju i sipati masu i poravnati.

Pokriti posudu tanjirom i staviti na par sati u frižider.

Prevrnuti tortu na tanjir, skinuti najlon foliju.

Otopiti Menaž cokoladu u 2 kašike mleka i dodati par kapi ulja. Preliti celu tortu i opet staviti u frižider do služenja.

Savet

Sastav suvih sastojaka se može kreirati po sopstvenom ukusu.