

Gusar torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **100 g** prah šecera
- **4** banana
- **200 g** lomljenog keksa
- **200 g** žele bombona
- **100 g** kokosa

Priprema

U sud sipamo 500 ml mleka, dodamo 5 kašika šecera i stavimo na ringlu da provri. U 100 ml mleka rastvorimo 2 pudinga od vanile i dodamo u provrelo mleko uz stalno mešanje. Skuvan puding ostavimo da se ohladi. Umutimo margarin sa 100 g prah šecera pa dodamo u puding. Kad se fil lepo umuti dodamo 4 seckane banane, 200 g lomljenog keksa, 200 g seckanih žele bombona i 100 g kokosa. Lepo promešati, izruciti masu na tacnu i oblikovati po želji. Tortu ukasiti po želji.

Savet

Ja sam tortu presvukla masom od ratluka koja je obojena prehrambenim bojama. Masu pravim tako sto beli vanila ratluk mesim sa finim prah šeerom u srazmeri 1:1. Ako je ratluk vrst možete ga malo zagrejati pre mešenja ili mu dodati neku kap limuna u toku mešenja. PRIJATNO!