

Bomba Julija



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**keksa
- **100 g**pudinga od vanile
- **125 g**margarina
- **150 g**žele bonbona
- **150 g**coko bananica
- **3**Juhu cokoladice
- **3**Sweet cokoladice
- **1 l**mleka
- **9 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **50 g**kokosa

Priprema

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. U smesu dodati: lomljeni keks, seckane: žele bonbone, coko bananice, Juhu cokoladice i Sweet cokoladice. Sve lagano izmešati varjačom. Posudu pokriti malo navlaženim tanjirom i staviti u frižider da se stegne. Izvaditi i tortu izvrnuti ne skidajući tanjir. okoladu otopiti na tihoj vatri i preliti tortu i posuti kokosom.

Savet