

Bomba julija



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keksa
- **100 g** pudinga od vanile
- **1/2** margarina
- **150 g** žele bonbona
- **150 g** cokoladnih bananica
- **3** cokoladice sa kirikijem i karamelom
- **9 kašika Sunoko šecera**
- **1 l** mleka
- **200 g** crne cokolade

Priprema

Izmešati puding sa 9 kašika **Sunoko šecera** i dodati 1 dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri, sipati smesu pudinga i skuvati kao svaki fil.

Prohladiti i dodati polovinu margarina i mešati dok se ne otopi. U smesu dodati: 0,5 kg lomljenog keksa, 150 g seckanih žele bombona, 150 g coko bananica i 3 cokoladice sa karamelom i kirikijem.

Sve lagano izmešati varjacom. Posudu pokriti malo navlaženim tanjirom i staviti u frižider da se stegne. Izvaditi i tortu izvrnuti ne skidajući tanjir.

200 g cokolade otopiti na tihohoj vatri i preliti tortu.

Savet