

# **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**želege bonbona
- **150 g**cokoladnih bananica
- 3cokoladice 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 tanjur.

200 g cokolade otopiti na tihohoj vatri i preliti tortu.

**Savet**