

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**šecera
- **150 g**želete bonbona
- **100 g**bananica
- **3**Juhu cokoladice
- **3**Sweet cokoladice
- **150-200 g**Menaž cokolade

Priprema

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

Prohlađen fil preliti preko suvih sastojaka i lagano izmešati.

U posudu staviti najlon foliju i sipati masu i poravnati.

Pokruti posudu tanjirom i staviti na par sati u frižider.

Prevrnuti tortu na tanjur, 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.