

## Suner Bob torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** šlag krema od cokolade
- **300 g** šlag krems od vanile
- **300 g** šlag krems od jagode
- **750 ml** mleka
- **300 g** mlevenog keksa
- **10** krem banana
- **100 g** kokos brašna
- **300 g** jagoda ili šumski miks
- **200 g** beli šlag za ukrašavanje
- kolacarske boje razne
- **50 g** cokolade za ukrašavanje

## Priprema

Prvo umutiti šlag krem od cokolade sa 250 ml mleka zatim dodati 300 g mlevenog keksa i formirati koru. Zatim umutiti šlag krem od vanile sa 250 ml mleka u to dodati 10 krem bananica iseckanih i 100 g kokosa pa to staviti preko prvog dela tj na koru. Zatim umutiti 300 g šlag kreme od jagode sa 250 ml mleka pa u to dodati 300 g jagoda ili šumski miks voca sve staviti preko drugog dela. Oblikovati tortu u obliku Suner Boba i ukrasiti.

## Savet

Roendanska torta mog sestria od 5 godina