Leonardo torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml**mlijeka
- **2**pudinga od vanilije
- **200 g**margarina
- **5 kašika**šecera
- **100 g**prah šecera
- **4**banane
- **200 g**petit keksa
- **200 g**žele bonbona
- **100 g**kokosovog brašna
- **pola**limuna

Dekoracija:

- **oko 200 ml**slatke pavlake ili šlaga

Priprema

U šerpu sipamo 500 ml mlijeka i 5 kašika šecera, pa kad prokuha dodamo prašak za puding, koji smo sjedinili sa 100 ml mlijeka. Kada puding dobije potrebnu gustinu, maknemo sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U ohlaen puding dodamo margarin izmiksan sa prah šecerom. Sve dobro izmiksamo. Žele bombone isjecemo na parcad, petit kekse izlomimo. U puding dodamo sjeckane banane (koje pokapamo sa malo limunovog soka) i kokosovo brašno.

Kremi dodamo i žele bombone i izlomljeni petit, pa sve dobro sjedinimo. Dobivenu masu izrucimo u kalup obložen folijom, pa ostavimo u frižider da se stegne.

Kad se torta stegne, izrucimo na tacnu.

Umutimo slatku pavlaku ili šlag, pa premažemo cijelu tortu.

Gotovu tortu rezati na parcad.

Savet