

## **Gusar torta**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 ml mleka**
- **5 kašika šecera**
- **2 pudinga od vanile**
- **250 g margarina**
- **100 g prah šecera**
- **4 banana**
- **200 g lomljenog keksa**
- **200 g žele bombona**
- **100 g kokosa**

## **Priprema**

U sud sipamo 500 ml mleka, dodamo 5 kašika šecera i stavimo na ringlu da provri. U 100 ml mleka rastvorimo 2 pudinga od vanile i dodamo u provrelo mleko uz stalno mešanje. Skuvan puding ostavimo da se ohladi. Umutimo margarin sa 100 g prah šecera pa dodamo u puding. Kad se fil lepo umuti dodamo 4 seckane banane, 200 g lomljenog keksa, 200 g seckanih žele bombona i 100 g kokosa. Lepo promešati, izruciti masu na tacnu i oblikovati po želji. Tortu ukrasiti po želji.

## **Savet**

Ja sam tortu presvukla masom od ratluka koja je obojena prehrambenim bojama. Masu pravim tako sto beli vanila ratluk mesim sa finim prah ſeerom u srazmeri 1:1. Ako je ratluk vrst možete ga malo zagrejati pre mešenja ili mu dodati neku kap limuna u toku mešenja. PRIJATNO!