

Sladoled torta (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **3** pudinga od vanile
- **3** kašike šecera
- **100** g kokosa
- **250** g maslaca
- **1** kašikaruma
- **300** g keksa
- **8** krem banana
- **50** g cokolade

Priprema

Skuvati puding od vanile u mleku, zasladiti šećerom i dodati kokos. Kad pocne da kljuca dodati margarin isecen na listice. Kada se istopi dodati mleven ili lomljen keks. Kalup obložiti celofanom pa izruciti pola mase, staviti 8 krem banana pa drugu polovicu mase. Staviti u frižider da se stegne, zatim prevrnuti na tacnu, skinuti celofan, premazati šlagom i odozgo naribati cokoladu.

Savet