

## **Torta Šeherezada (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **600** g keks Petit beure coko

#### **I fil:**

- **4** pudinga od cokolade
- **15** kašika šecera
- **1** l mleka
- **1** margarin
- **250** g šecera u prahu

#### **II fil:**

- **500** g šlag
- **1/2** lkisela voda

### **Priprema**

Na veci poslužavnik staviti jedan red keksa.

Razmutiti puding sa 1 dl mleka i 15 kašika šecera, pa ukuvati u preostalih 9 dl mleka. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa kada se puding ohladi, mikserom sjediniti obe smese. Smesu podeliti na 4 dela, pa prvi deo naneti na keks.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, pa takoe podeliti na 4 dela. Prvi deo naneti preko braon filia. Nastaviti reanje: keks, braon fil, šlag...

### **Savet**

Keks nije potrebno kvasiti!