

Seherezada torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** turskog keksa Beurre coco
- **3** kesicepuđinga od karamele
- **1** l mleka
- **9 kašika** šecera
- **200 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** šlagova
- **3 dl** hladne kisele vode

Priprema

Od 1 l mleka odvojiti 2 dl i u njemu razmutiti puđinge. Preostalo mleko sipati u šerpu sa 9 kašika šecera i staviti da provri. Kada provri dodati razmucen puđing i skuvati ga uz neprestano mešanje. Zatim ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu i dodati ohladjen pudin, pa zatim dobro izmiksati da se mase sjedine.

Šlag posebno umutiti sa kiselom vodom.

Keks reati na tacnu, filovati filom od puđinga, zatim šlag i tako ponoviti još dva puta. Gotovu tortu ostaviti u frižider da prenoci i tek sutradan sluziti da bi keks odmekanio.

Savet

Keks se ne natapa.