# *Šeherezada torta (3)*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**turskog keksa Beurre coko
- **3 kesice**pudinga od karamele
- **1 l**mleka
- **9 kašika** šecera
- **200 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **300 g**šlaga
- **3 dl** hladne kisele vode

## Priprema

Od 1 l mleka odvojiti 2 dl i u njemu razmutiti pudinge. Preostalo mleko sipati u šerpu sa šecerom i staviti da provri. Kada provri dodati razmucen puding i skuvati ga uz neprestano mešanje. Zatim ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu i dodati ohlaen puding, pa zatim dobro izmiksati da se mase sjedine. lag posebno umutiti sa kiselom vodom. Keks reati na tacnu, filovati filom od pudinga, zatim šlag i tako ponoviti još dva puta. Gotovu tortu ostaviti u frižider da prenoci i tek sutradan služiti da bi keks odmekšao.

## Savet

Keks se ne natapa.