

Šeherezada torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gturskog keksa

Za prvi fil:

- **1** l mleka
- **10 kašika** šecera
- **3** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu

Za drugi fil:

- **400 g** šlag krema u prahu
- **3 dl** gazirane vode
- **100 g** kisele pavlake

Priprema

U jednom pakovanju keksa ima 300 g. U tortu ide 400 g, tako da nam je potrebno kupiti 2 pakovanja. Za jedan red potrebno je 100 g keksa. Pripremiti prvi fil. U suhu posudu staviti 10 kašika šecera i karamelisati šecer da bude svetlo braon. Karamelisati na šporetu na podeok 2 od mogućih 3. Kada se šecer karamelizuje, dodati 5 dl topla mleka i kuvati na 1,5 podeok dok se karamel ne istopi. Posebno umutiti 3 pudinga od vanile sa 5 dl mleka, dodati u karamel mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se zgusne ostaviti da se ohladi, cešće mešati da se ne

napravi korica po vrhu kuvana pudinga. Umutiti 250 g margarina sa 200 g šecera u prahu i dodavati muteci ohladjen puding. Napraviti drugi fil. Umutiti 400 g krem šlaga sa 3 dl gazirane vode i dodati 100 g kisele pavlake. Filovati keks: Na tacnu staviti red keksa (5 u dužinu i 4 u širinu), sloj prvog fila pa sloj drugog fila, opet red keksa i sloj druga pa prva fila. Tako redjati slojeve keksa i slojeve filova. Ima 4 reda keksa, po zadnjem redu keksa ide sloj prva pa sloj druga fil. Za ukrašavanje torte umutiti šlag i ukrasiti. Ja nisam ukrašavala vec sam ostavila zadnji drugi sloj fila od šlaga.

Savet