Seherzada torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**turskog keksa
- **4 kesice**karamel pudinga
- **8 kašika**šecera
- **200 g**maslaca
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 l**mlijeka

I još:

- **malo**cokoladne mrvice

Priprema

U 1 litar mlijeka skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti maslac i šecer i dodati ohlaenom pudingu. Štapnim mikserom sve dobro sjediniti. Posebno umutiti slatku pavlaku. Filovati tortu sledecim redom: Keks, fil, slatka pavlaka, keks, fil, slatka pavlaka i tako redom dok se ne potroši sve. Na kraju ukrasiti po želji.

Tortu sjeci na šnite. Prijatno! Brza i ukusna torta. Srecan Vaskrs!

Savet