

Torta Šeherezada (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1700 ml** mleka
- **10 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **5 kesica** pudinga od karamele
- **250 g** maslaca
- **200 g** šećera u prahu
- **600 g** turskog keksa
- **500 g** šlag krema (ukus slatka pavlaka)

Priprema

Puding razmutiti sa 200 ml mleka. U litar mleka dodati 10 kašika šećera i vanilin šećer, pa staviti da prokuva. Kada provri, sipati razmuceni puding i skuvati.

Potpuno ohladiti, pa sjediniti sa maslacem koji je prethodno umucen sa 200 g šećera u prahu. Šlag krem umutiti sa preostalim mlekom. Keks slagati na tacnu (ne treba ga umakati u mleko), premazati filom, zatim šlag kremom, složiti ponovo keks i tako do kraja.

Ukrasiti sa šlagom. Ostaviti u frižider na nekoliko sati, da se ukusi sjedine i keks omekša.

Savet

Ako želite dodatno da pojaate ukus karamela, u tek skuvan, vru puding, ubacite kesicu karamel bombona i mešajte dok se ne istope.