Seherezada (4)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **1,5 l**mleka
- **5 kesice**pudinga od karamele
- **10 kašika**šecera
- **200 g**šecera u prahu
- **500 g**šlaga
- **250 g**margarina
- **po potrebi**kisele vode

I još:

- **600 g**turskog keksa

Priprema

Skuvati 1,3 l mleka i u to dodati razmucen puding sa 10 kašika šecera i ostatkom mleka. Skuvani puding ostaviti da se dobro ohladi. U drugoj posudi dobro umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa kašikom polako dodavati ohlaen puding. Šlag umutiti sa kiselom vodom da bude malo cvršci. Na poslužavnik reati keks, preko njega fil, pa šlag. Postupak ponavljati dok ne potroši sve keks. Od gore dekorisati sa šlagom. Prijatno. :-)

Savet

Prvi put sam pravila ovu tortu i oduševila sam se. :-) Keks ne treba umakati u mleko. Torta bude još lepša kada

odstoji jedan dan u frižideru. :-)