

Seherezada torta (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 1,2 l mleka
- 4 kesice pudinga od karamele
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 200 g prah šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 10 krem bananica

I još:

- 450 g turskog keksa
- 500 g šlaga
- 2 čaše kisele vode

Priprema

10 kašika šecera staviti na tihu vatru da se otopi, zatim dodati 1 l mleka i pustiti da prokuva. U 200 ml mleka razmutiti 4 pudinga od karamele i dodati jednu vanilu. Sipati u provrelo mleko i mešati dok se ne zgusne. Fil dobro ohladiti, a zatim ga sjediniti sa umućenim margarinom i prah šecerom. I dodati seckane krem bananice.

500 g šlaga umutiti sa 2 čaše kisele vode.

Na veću tacnu za tortu reati turski keks (nije potrebno prethodno kvasiti keks), zatim fil od karamele, zatim šlag

i tako reati dok se ne potroše sastojci. Ukrasiti šlagom.

Savet