

Plava Šerezada



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2 pakovanjaturskog keksa**
- **2 kašikešecera**
- **1 dlvode**

Za fil:

- **5 kesicepuđinga od karamele**
- **1margarin**
- **2 l mleka**
- **600 g šлага**
- **1 kesicakaramela**
- **100 g Menaž cokolade**

Priprema

Skuvati pet puđinga u 1 l melaka.

U vruc puđing dodati 5 karamela i mešati da se istope.

Kada se puđing ohladi dodati mu jedan umucen margarin. Dok se puđing hlađi, umutite šlag.

Keks samo malo potopiti u zaslauenu vodu i reati na tacnu. Preko keksa staviti puđing, preko puđinga premazati

šlag, a preko šлага narendati menaž cokoladu. I tako sve redom dok ne potrošite kesk i puding.

Tortu zavrsite slagom i od gore narendajte karamel bombone.

Savet