

## **okoladna Seherezada**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 pakovanjaturskog keksa**
- **1 l mleka**
- **3 kesicepuđinga od cokolade**
- **9 kašika šecera**
- **2 štanglecokolade za kuvanje**
- **250 g margarina**
- **250 g šecera u prahu**
- **400 g krem šлага**
- **400 ml kisele vode ili mleka za šlag**
- **2 kašike mlevne plazme za posipanje**

### **Priprema**

Staviti 700 ml mleka i šećer za puđing. U 300 ml mleka dodati puđing od cokolade, izmešati da ne ostane grudvica. Sipati u mleko kada pocne da vri, pa potom dodati cokoladu. Mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se hlađi, uz povremeno mešanje.

Omekšao margarin na sobnoj temperaturi, umutiti sa šećerom u prahu.

Kada se puđing ohladio, postepeno mu dodavati umucen margarin, i mutiti dok se ne sjedini. Takoe i umutiti krem šlag sa kiselom vodom ili mlekom, dok ne postane penast.

Reati keks, pa preko fil (oko 4-5 kašika), zatim i šlag, pa opet isto dok se ne utroši materijal.

Završiti filom, premazati šlagom i ukrasiti tortu, posuti mlevenom plazmom.

Meni je ispalо 5 redova keksa, za svaku korу je išlo po 25 komada.

### **Savet**