

# **Šeherezada (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **4** kesice pudinga od karamele
- **100 g** karamel lešnik bombona
- **1** margarin
- **500+200 g** šlag krema
- **500+200 ml** kisele vode
- **15** kašika šecera
- **2** keseturskog keksa

## **Priprema**

Fil 1: Odvojiti malo mleka od litar da se umuti sa pudingom, a ostatak mleka staviti da se kuva zajedno sa 15 kašika šecera i 100 g bombona. Kad mleko prokuva dodati puding. Umutiti margarin i u njega dodati malo šecera u prahu (po želji) i ohlaenu puding masu i sjediniti.

Fil 2: Umutiti 500g šлага sa 500 ml kisele vode.

Keks umakati u sok od pomorandže i reati fil 1 pa fil 2. Tako raditi dok se filovi ne potroše i završiti sa keksom (a i ne mora, u ovom pravljenju ja nisam završila sa keksom) i zatim umutiti ostatak šлага i staviti preko keksa.

## **Savet**

U ovom sluaju ja nisam stavljala ostatak šлага tj mutila dodatno 200 g jer sam imala od fila. Poslužiti i uživati.