

Šeherezada torta (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** turskog kakao petit keksa
- **4 kesice** pudinga od karamela
- **8 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **1** margarin
- **4 kesice** šlaga
- **1 kesica** šlagfixa
- **4 dl** kisele vode

Priprema

Puding pomešati sa šećerom i rastvoriti jednom čašom mleka od pripremljene litre, a ostatak staviti u šerpu da vri i skuvati gust puding. Ostaviti da se ohladi i dodati umućen margarin. Šlag umutiti sa kiselom vodom (ja sam dodala kesicu šlagfixa da bi bio čvrstiji, ali nije neophodno). Suv keks poreati na tacnu za torte ne umakati ga jer će sam od sebe da omekša kada odstoji nekoliko sati (malo će teže ici filovanje jer je keks suv i klizace ispod, ali imajte živce). Ja sam reala 3 keksa u širinu i 5 u dužinu 4 reda. Na keks polako namazati 1/4 fila od pudinga i 1/4 šlaga, pa opet red keksa, sve dok se ne potroši material. Zadnji red treba biti pokriven samo šlagom. Dekorirati po želji.

Savet

Ovo je moja prva šeherezada torta i dugo sam je imala u planu, ali nikako da se rešim da je konano napravim! torta je jako lepog ukusa, a jednostavna za pripremanje.