

## Seherezada (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za fil:

- **1** mleka
- **20 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga sa ukusom karamela
- **1 kesica** lešnik karamela
- **250 g** margarina

#### Još:

- **2 pakovanj**aturskog keksa
- **500 g** šlaga
- **600 ml** kisele vode
- **1 šolja** mleka

### Priprema

U 2 dl mleka razmutiti puding i šecer. Ostata mleka staviti da provri u mleko dodati iseckane karamel bombone. Kad provri mleko skuvati puding. Kuvani puding prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin dobro izraditi mikserom potom dodati ohlaen puding i dobro izraditi.

Šlag umutiti sa kiselom vodom. Sipati hladno mleko u tanjir i umakati keks u njega. Uzeti tacnu i reati keks preko keksa staviti fil pa šlag opet keks - fil -šlag i tako do kraja (4 reda keksa idu). Tortu završiti šlagom. Ukrasiti po želji.

**Savet**