

Šeherezada torta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g (2 pakovanja)** petit beurre turskog keksa
- **400 g** šlag krema sa ukusom slatke pavlake
- **400 ml** kisele vode
- **200 g** prah šecera
- **250 g** margarina
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od karamela
- **9 kašika** šecera

Priprema

Skuvati puding u mleku sa 9 kašike šecera. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešajući da se ne bi stvorila korica. Umutiti margarin sa prah šecerom i sjediniti sa hladnim pudingom. Dobro umutiti mikserom. Šlag umutiti sa kiselim vodom. Redjati red keksa, premazi filom od pudinga, preko toga premazi sloj šlaga, opet keks i tako redom 6 puta. Završiti šlagom i ukrasiti po želji. Keks se ne kvasi! Tortu napraviti dan ranije, sutradan je keks već fino omekšao od fila.

Savet