

## Torta Šeherezada (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora:

- **600 g** keks Petit beure coko

#### I fil:

- **4** pudinga od cokolade
- **15 kašika** šećera
- **1** mleka
- **1** margarin
- **250 g** šećera u prahu

#### II fil:

- **500 g** šlag
- **1/2** kisela voda

### Priprema

Na veći poslužavnik staviti jedan red keksa.

Razmutiti puding sa 1 dl mleka i 15 kašika šecera, pa ukuvati u preostalih 9 dl mleka. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa kada se puding ohladi, mikserom sjediniti obe smese. Smesu podeliti na 4 dela, pa prvi deo naneti na keks.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, pa tako?e podeliti na 4 dela. Prvi deo naneti preko braon fila. Nastaviti re?anje: keks, braon fil, šlag...

## **Savet**

Keks nije potrebno kvasiti!