

## Seherezada torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** turskog keksa Beurre koko
- **3 kesice** pudinga od karamele
- **1 l** mleka
- **9 kašika** šecera
- **200 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** šlaga
- **3 dl** hladne kisele vode

### Priprema

Od 1 l mleka odvojiti 2 dl i u njemu razmutiti puding. Preostalo mleko sipati u šerpu sa 9 kašika šecera i staviti da provri. Kada provri dodati razmučen puding i skuvati ga uz neprestano mešanje. Zatim ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu i dodati ohladjen pudin, pa zatim dobro izmiksati da se mase sjedine.

Šlag posebno umutiti sa kiselom vodom.

Keks režati na tacnu, filovati filom od pudinga, zatim šlag i tako ponoviti još dva puta. Gotovu tortu ostaviti u frižider da prenoci i tek sutradan sluziti da bi keks odmekanio.

## **Savet**

Keks se ne natapa.