

Šeherezada (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanjaturskog keksa punjenog cokoladom**
- **1,5 l mleka**
- **5 kesicapudinga sa ukusom karamele**
- **12 kašika šecera**
- **250 g margarina**
- **200 g šecera u prahu**
- **400 g šлага**
- kisela voda (za mucenje šлага)

Priprema

Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sipati u dublju posudu, dodati šecer i staviti da se kuva. U kljucalo mleko dodati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin sa šcerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim kremom. Šlag umutiti sa kiselom vodom (može i mleko). Keks reati na pleh (nemora da se umace u mleko omekšace kad odstoji u frižideru dok se torta bude hladila), premazati filom od karamele, naneti šlag, pa opet keks i sve tako redom, dok se sav materijal ne utroši. Na kraju celu tortu premazati šlagom.

Savet