

Šeherezada (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**aturskog keksa punjenog cokoladom
- **1,5** l mleka
- **5 kesica** pudinga sa ukusom karamele
- **12 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **400 g** šlaga
- kisela voda (za mucenje šlaga)

Priprema

Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sipati u dublju posudu, dodati šecer i staviti da se kuva. U ključalo mleko dodati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohlaženim kremom. Šlag umutiti sa kiselom vodom (može i mleko). Keks režati 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