Šeherezada (3)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **800 g**turskog keksa

Za fil I:

- **4 kesice**pudinga od karamele
- **150 g**lešnik karamela
- **1**margarin
- **12 kašika**kristal šecera
- **1,3 l**mleka

Za fil II:

- **600 g**šlaga

Priprema

Razmutiti puding sa šecerom i malo mleka. Ostatak mleka staviti na šporet, tu dodati karamele, mešati dok se ne istope. Kada mleko provri, dodati puding, kuvati da se zgusne. Kada se ohladi, sastaviti sa margarinom i malo prah šecera, radi lepšeg mucenja margarina. Umutiti šlag sa vodom. Filovati: Keks-fil-šlag.....bude 4-5 redova keksa, zavisi od tanjira....Odgore ostatak šlaga.

Savet

Torta je fantastinog ukusa, velika, lako se sprema...Keks se ne natapa, omekša od fila.