

Seherzada torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** turskog keksa
- **4 kesice** karamel pudinga
- **8 kašika** šećera
- **200 g** maslaca
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 l** mlijeka

I još:

- **malocokoladne** mrvice

Priprema

U 1 litar mlijeka skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti maslac i šećer i dodati ohlaenom pudingu. Štapnim mikserom sve dobro sjediniti. Posebno umutiti slatku pavlaku. Filovati tortu sledecim redom: Keks, fil, slatka pavlaka, keks, fil, slatka pavlaka i tako redom dok se ne potroši sve. Na kraju ukrasiti po želji.

Tortu sjeci na šnite. Prijatno! Brza i ukusna torta. Srećan Vaskrs!

Savet