

Seherezada sa turskim keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil:

- **1** mleka
- **4 kesice** pudinga od karamele
- **1** margarin
- **10 kašika** šecera

Kore:

- **2 pakovanj** turskog keksa

Šlag:

- **250 ml** biljne slatke pavlake

Priprema

Pripremiti sve 4 kesice pudinga od karamele u 1 l mleka i dodati 10 supenih kašika šecera. Kada se ohladi, umutiti margarin, i spojiti sa tim pudingom. Mikserom mutiti sve dok se ne dobije kremasta masa.

Pripremite turski keks, to je ustvari petit beurre punjen cokoladom. Tanak je i nema potrebe da se natapa, omekšace od fila.

Pripremiti 250 ml slatke biljne pavlake.

Na plato poreajte keks. Preko keksa namažite karamel fil, zatim namažite biljni šlag. Nakon toga postupak ponavljajte sve dok ne potrošite materijal. Na zadnji red stavljati fil, i preko šlag krem, kojim namažete celu tortu.

Savet