

Seherezada torta (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **1,2** l mleka
- **4 kesice** pudinga od karamele
- **10 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** prah šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **10** krem bananica

I još:

- **450 g** turskog keksa
- **500 g** šlaga
- **2** čaše kisele vode

Priprema

10 kašika šecera staviti na tihi vatru da se otopi, zatim dodati 1 l mleka i pustiti da prokuva. U 200 ml mleka razmutiti 4 pudinga od karamele i dodati jednu vanilu. Sipati u provrelo mleko i mešati dok se ne zgusne. Fil dobro ohladiti, a zatim ga sjediniti sa umućenim margarinom i prah šecerom. I dodati seckane krem bananice.

500 g šlaga umutiti sa 2 čaše kisele vode.

Na veću tacnu za tortu reati turski keks (nije potrebno prethodno kvasiti keks), zatim fil od karamele, zatim šlag

i tako reati dok se ne potroše sastojci. Ukrasiti šlagom.

Savet