

Plava Šeherezada



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 **pakovanj**aturskog keksa
- 2 **kašike**šecera
- 1 **dl**vode

Za fil:

- 5 **kesice**pudinga od karamele
- 1**m**argarin
- 2 **l**mleka
- 600 **g**šlaga
- 1 **kesica**karamela
- 100 **g****Menaž** cokolade

Priprema

Skuvati pet pudinga u 1 l melaka.

U vruc puding dodati 5 karamela i mešati da se istope.

Kada se puding ohladi dodati mu jedan umucen margarin. Dok se puding hladi, umutite šlag.

Keks samo malo potopiti u zaslaenu vodu i reati na tacnu. Preko keksa staviti puding, preko pudinga premazati

šlag, a preko šlaga naredati menaž cokoladu. I tako sve redom dok ne potrošite kesk i puding.

Tortu završite slagom i od gore naredajte karamel bombone.

Savet