Šeherezada torta (8)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**turskog keksa

Fil 1:

- **1,5 l**mleka
- **5 kesica**pudinga sa ukusom karamele
- **12 kašika**šecera
- **250 g**putera

Fil 2:

- **500 g**bele šlag pene
- **500 ml**kisele vode

Priprema

Turski keks podeliti na cetiri dela. Ja sam reala na plato keks, u obliku pravougaonika, 4x 8 komada. Ovaj keks se ne natapa u mleko, pa je poželjno da se napravi dan - dva pre posluženja, da bi keks mogao, fino, da omekša.

Fil 1: Ovaj fil skuvati kao svaki puding. Ostaviti da se ohladi, pa dodati, penasto, umuceni puter. Mikserom dobro sjediniti, da se dobije gladak krem. Podeliti krem na cetiri dela.

Fil 2: Šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom.

Na prvi red, poreanog, keksa, na plato za posluženje, staviti jednu cetvrtinu krema sa pudingom i ravnomerno ga rasporediti. Preko staviti cetiri kašike, umucenog, šlaga, pa i njega ravnomerno razmazati. Nastaviti sa reanjem do kraja(još 3x).

Na kraju celu tortu premazati šlagom (koji je preostao) i, tortu, ostaviti u frižider. Budite strpljivi, dan - dva neka torta odstoji u frižideru, pa onda "navalite" - torta je, veoma, ukusna.

Savet