

okoladna Seherezada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**aturskog keksa
- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **9 kašika**šecera
- **2 štangle**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **400 g**krem šlaga
- **400 ml**kisele vode ili mleka za šlag
- **2 kašike** mlevne plazme za posipanje

Priprema

Staviti 700 ml mleka i šecer za puding. U 300 ml mleka dodati puding od cokolade, izmešati da ne ostane grudvica. Sipati u mleko kada pocne da vri, pa potom dodati cokoladu. Mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi, uz povremeno mešanje.

Omekšao margarin na sobnoj temperaturi, umutiti sa šecerom u prahu.

Kada se puding ohladio, postepeno mu dodavati umucen margarin, i mutiti dok se ne sjedini. Takoe i umutiti krem šlag sa kiselom vodom ili mlekom, dok ne postane penast.

Reati keks, pa preko fil (oko 4-5 kašika), zatim i šlag, pa opet isto dok se ne utroši materijal.

Završiti filom, premazati šlagom i ukasiti tortu, posuti mlevenom plazmom.

Meni je ispalo 5 redova keksa, za svaku koru je išlo po 25 komada.

Savet