

## Šeherezada (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga od karamele
- 100 g karamel lešnik bombona
- 1 margarin
- 500+200 g šlag krema
- 500+200 ml kisele vode
- 15 kašika šecera
- 2 keseturskog keksa

### Priprema

Fil 1: Odvojiti malo mleka od litar da se umuti sa pudingom, a ostatak mleka staviti da se kuva zajedno sa 15 kašika šecera i 100 g bombona. Kad mleko prokuva dodati puding. Umutiti margarin i u njega dodati malo šecera u prahu (po želji) i ohlaženu puding masu i sjediniti.

Fil 2: Umutiti 500g šlaga sa 500 ml kisele vode.

Keks umakati u sok od pomorandže i režati fil 1 pa fil 2. Tako raditi dok se filovi ne potroše i završiti sa keksom (a i ne mora, u ovom pravljenu ja nisam završila sa keksom) i zatim umutiti ostatak šlaga i staviti preko keksa.

### Savet

U ovom slu?aju ja nisam stavljala ostatak šlaga tj mutila dodatno 200 g jer sam imala od fila. Poslužiti i uživati.