Šeherzada-lešnik torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora::

- **2 pakovanja (po 300 g)**turskog keksa

Fil I:

- **1,5 l**mleka
- **5**pudinga od karamele
- **12 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**mlevenih pecenih lešnika

Fil II:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

U mleko dodati šecer i staviti na ringlu da provri. Po uputsvu sa kesice zakuvati puding. Dobro ohladiti pa pomešati sa margarinom koji je umucen sa prah šecerom. Umutiti mikserom da se dobije kremast fil pa dodati mleveni lešnik. Slatku pavlaku umutiti posebno. Keks poreati na poslužavnik pravougaonog oblika. Zavisi od velicine torta treba da ima 3...4 reda keksa. Filujemo keks-fil 1 -fil 2... tako dok ne utrošimo sav materijal. Keks ne treba natapati jer omekša od fila. Staviti u frižider najbolje preko noci. Torta je ukusna, brza i veoma izdašna. A ukus karamele, lešnika i keksa je predivan. Uživajte!

Savet

Torta se može praviti i bez lešnika... ili da se umesto njih dodaju orasi, bademi... Ukusna je toliko da ete je stalno praviti...