

## Seherezada karamel torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1.5** l mleka
- **14** kašika šecera
- **5** kesica pudinga od karamela
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **500 g** šlaga
- **500 ml** kisele vode
- **600 g** turskog keksa

### Priprema

Odvojiti dva decilitra mleka i u njemu razmutiti pudinge sa dve kašike šecera. Ostatak šecera sipati u šerpu da se istopi kao karamel, a preostalo mleko sipati u drugu šerpu i staviti na šporet da provri.

Kada provri sipati ga u rastopljen karamel. Kada se karamel rastopi u mleku dodati razmucene pudinge i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa spojiti sa ohlaenim filom.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, pa filovati red kesa, fil, šlag, tako da dobijete cetiri reda keksa. Okolo ukrasiti preostalim šlagom.

### Savet