Šeherezada (7)

težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja**keks punjen cokoladom
- **4 kesice**pudinga od cokolade
- **250 g**margarina za kolace
- **10 kašika**šecera
- **500 g**šlaga
- **1 l**mleka
- **450 ml**kisele vode ili mleka

Priprema

Skuvati cetiri kesice pudinga od cokolade i u litru mleka sa 10 supenih kašika šecera. Sacekati dok se skroz ohladi. Kada se ohladi, umutiti margarin i spojiti sa tim pudingom. Dobro umutiti mikserom da se dobije lepa, kremasta masa. Umutiti šlag sa 450 ml kisele vode, a može i sa mlekom.

Pripremite keks. Jako je tanak, tako da ga ne treba natapati nicim sam ce povuci vlagu od fila.

U veci poslužavnik ili tacnu poreajte keks. Na keks namažite cokoladni fil.

Zatim preko toga namažite šlag. Nakon toga stavite ponovo keks pa opet premažite fil pa opet šlag i sve tako dok ne potrošite materijal. Na zadnji red stavite fil i preko šlag krem kojim namažete celu tortu.

Savet

Ukrasite po želji.