

## Vocna šeherezada (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** turskog keksa
- **500 g** malina
- **200 ml** mleka (za natapanje keksa)

#### I Fil:

- **1,3 l** mleka
- **3** kesice pudinga od slatke pavlake
- **15** kašika šecera
- **2** kesice vanil šecera
- **150 g** margarina
- **200 g** mlevene plazme
- **4** kašike drugog fila

#### II Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** šlag krema
- **4 dl** kisele vode

### Priprema

I Fil: Odvojiti 300ml mleka i tu razmutiti puding. Ostatak mleka (1l) staviti sa šecerom da prokljuca. Kada mleko prokljuca zakuvati puding i ostaviti da se potpuno ohladi. Dok se puding hladi pripremiti drugi fil.

II Fil: Umutiti šlag sa kiselom vodom. Zatim umutiti i slatku pavlaku. Pomešati šlag i slatku pavlaku i drugi fil je gotov.

Kada se prvi fil ohladi dodati mu umucen margarin, vanil šefer, plazmu i 4 kašike drugog fila.

Filovanje: natopljen keks - I fil - polovina malina - II fil - natopljen keks - I fil - druga polovina malina - II fil - natopljen keks - I fil - II fil. Prijatno!!

### **Savet**

Keks nemojte mnogo natopiti samo ga malo provuite kroz mleko