

Vocna šeherezada (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gturskog keksa
- **500** gmalina
- **200 ml**mleka (za natapanje keksa)

I Fil:

- **1,3** l mleka
- **3** kesicepudinga od slatke pavlake
- **15** kašikašecera
- **2** kesicevanil šecera
- **150** gmargarina
- **200** gmlevene plazme
- **4** kašikedrugog fila

II Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **300** gšlag krema
- **4** dlkisele vode

Priprema

I Fil: Odvojiti 300ml mleka i tu razmutiti puding. Ostatak mleka (1l) staviti sa šećerom 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 umućen margarin, vanil šećer, 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 provužite kroz mleko