

Šeherezada torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gturskog keksa

Za prvi fil:

- **1** l mleka
- **10 kašika** šecera
- **3** pudinga od karamele
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu

Za drugi fil:

- **500 g** šlag krema u prahu
- **5 dl** gazirane vode

Priprema

U jednom pakovanju keksa ima 300 g. U tortu ide 400 g, tako da nam je potrebno kupiti 2 pakovanja. Za jedan red potrebno je 100 g keksa. Pripremiti prvi fil. U suhu posudu staviti 10 kašika šecera i karamelisati šecer da bude svetlo braon. Karamelisati na šporetu na podeok 2 od mogućih 3. Kada se šecer karamelizuje, dodati 5 dl topla mleka i kuvati na 1,5 podeok dok se karamel ne istopi. Posebno umutiti 3 pudinga od karamel (može i od vanile) sa 5 dl mleka, dodati u karamel mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se zgusne ostaviti da se ohladi, cešće mešati da se ne napravi korica po vrhu kuvana pudinga. Umutiti 250 gr margarina sa 250 gr šecera u

prahu i dodavati muteci ohladjen puding.

Napraviti drugi fil. Umutiti 500 g krem šlaga sa 5 dl gazirane vode.

Filovati keks: Na tacnu staviti red keksa, keks se ne potapa (5 u dužinu i 4 u širinu), sloj prvog fila pa sloj drugog fila, opet red keksa i sloj druga pa prva fila. Tako redjati slojeve keksa i slojeve filova. Ima 4 reda keksa, po zadnjem redu keksa ide sloj prvi pa sloj drugog fila. Za ukrašavanje torte umutiti šlag i ukrasiti. Ja nisam ukrašavala vec sam ostavila sloj fila od šlaga.

Savet