

Seherzada torta (2)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** petit keksa ili ti turskog
- **3** pudinga od karamele
- **1 l** mleka
- **300 g** kristal šećera
- **250 g** margarina
- **200 g** šlaga
- **200 ml** kisele vode
- **200 g** bele čokolade

Priprema

Odvojiti od 1l mleka malo čisto da se rastvori puding. Ostatak mleka staviti u šerpu sa šećerom da provri. Kada zavri mleko sasuti rastvoren puding i mešati sve dok se ne zgusne.

Iz šerpe puding prebaciti u posudu za mućenje. Dodati u vruć puding čokoladu i mešati sve dok se ne rastopi. Ostaviti da se fil ohladi.

Zatim ohlaen puding dobro izraditi mikserom, pa dodati margarin i muniti sve dok se ne sjedini.

Filovati. Ja ne umacem keks jer je isuviše mekan. Po želji možete.

Umutiti šlag sa kiselim voćem ili mlekom. Reati. Keks + fil + tanak sloj šlaga. Sve dok se ne potroši materijal.

Savet

U recept inae ne ide bela okolada, ali mi volimo kada se oseti. Presek torte nisam uspela slikati jer je smazana za as. :)