

Torta Seherezada



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** turskog keksa
- **1.5 l** mleka
- **5 kesica** pudinga od karamela
- **15 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **500 g** šlaga
- **4 dl** mineralne vode

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl ostatak stavimo da se kuva sa šećerom u odvojeno mleko umešamo puding da nestanu grudvice i ukuvamo u provrelo mleko uz neprekidno mešanje dok se zgusne i nekrenu mehurici. Skonimo na stranu da se malo ohladi i umiksamo margarin. Šlag penasto i miksamo sa mineralnom vodom. Keks podelimo na 4 dela i na tacnu redjamo prvi red keksa premažemo četvrtinom fila.

Preko namažemo četvrtinu šlaga.

Isti postupak ponovimo još tri puta i dekorišemo po želji.

Savet

Treba ostaviti da odstoji i služiti sutra dan da keks lepo omekša. Vrlo lagana i ukusna.