Šeherezada torta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g (2 pakovanja)** petit beurre turskog keksa
- **400 g**šlag krema sa ukusom slatke pavlake
- **400 ml**kisele vode
- **200g**prah šecera
- **250g**margarina
- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od karamele
- **9 kašika**šecera

Priprema

Skuvati puding u mleku sa 9 kašike šecera. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešajuci da se ne bi stvorila korica. Umutiti margarin sa prah šecerom i sjediniti sa hladnim pudingom. Dobro umutiti mikserom. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Redjati red keksa, premazi filom od pudinga, preko toga premazi sloj šlaga, opet keks i tako redom 6 puta. Zavrsiti šlagom i ukrasiti po želji. Keks se ne kvasi! Tortu napraviti dan ranije, sutradan je keks vec fino omekšao od fila.

Savet