Seherezada sa karamelama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **5** pudinga od karamela
- **250 g**margarina
- **15 kašika**šecera
- **100 g**karamela sa ukusom lešnika
- **500 g**šlag pene
- **2 pakovanja**turskog keksa

Priprema

5 pudinga razmutiti sa 2 dl mleka i 5 kašika šecera. 800 ml mleka, 10 kašika šecera i naseckane karamele staviti u šerpu i staviti da provri, skuvati puding. Gotov puding prekriti prijanajucom folijom da se nebi uhvatila korica i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sobne temperature i dodati mu ohlaen puding dobro razraditi. 500 g šlaga umutiti sa 600 ml vode.

Na tacnu poreati turski keks 5×5 komada pa staviti fil preko fila slag pa opet keks i tako do kraja. Treba da bude 4 reda keksa. Tortu dekorisati po želji.

Savet

Tortu sam dekorisala sa karamelama i 1 kinder okoladom koju sam narendala.