

Seherezada karamel torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 l**mleka
- **14** kašika šecera
- **5** kesica pudinga od karamele
- **250** g margačine
- **200** g šecera u prahu
- **500** g šlagova
- **500** ml kisele vode
- **600** g turskog keksa

Priprema

Odvojiti dva decilitra mleka i u njemu razmutiti pudinge sa dve kašike šecera. Ostatak šecera sipati u šerpu da se istopi kao karamel, a preostalo mleko sipati u drugu šerpu i staviti na šporet da provri.

Kada provri sipati ga u rastopljen karamel. Kada se karamel rastopi u mleku dodati razmucene pudinge i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa spojiti sa ohlaenim filom.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, pa filovati red keksa, fil, šlag, tako da dobijete cetiri reda keksa. Okolo ukrasiti preostalim šlagom.

Savet