



Летна карамел торта Шехерезада

Лесна торта со бисквити, шлаг и пудинг, со збогатен вкус на карамел.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **20 лица**

Време на подготовка: **30 - 60 минути**

Состојки:

- 850 мл млеко
- 9 лажици шеќер + за декорација
- 3 прашоци за пудинг со вкус на карамела
- 125 грама путер
- 500 грама слатка павлака
- 400 грама бисквити со путер

Чекор 1

Од млекото тргнете на страна 100 мл. и во него растворете ги пудинзите.

На тивок оган ставете го шеќерот да се истопи и да карамелизира со повремено протресување.

Додадете го млекото да се спои со карамелот и да зоврие.

Ставете ја измешаната смеса за пудинг и варете додека да се згусне.

Оставете го да се олади.

Чекор 2

Изматете го путерот кој бил на собна температура и соединете го со оладениот пудинг.

Изматете ја слатката павлака.

Чекор 3

Наредете еден ред бисквити, фил, слатка павлака, и повторете уште 3 пати.

Ние за декорација направивме форми од карамел на хартија за печење.

Декорирајте за тортата и оставете во фрижидер да се стегне неколку часа.

Чекор 4

Сервирајте и декорирајте со карамел.



Совет

Кај оваа торта бисквитите не се топат во млеко бидејќи ќе омекнат од филот.

Користени производи:



Делиција Вок тава



Делиција Касерола



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk