

Huanita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šлага
- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**cokoladnih napolitanki
- **300 g**kokosa
- **1,5 l**mleka
- **3**želatina
- **20** kašikašecera

Posipanje:

- **200 g**cokolade

Priprema

Želatin rastvoriti sa 1 dl mleka. Ostatak mleka sjediniti sa šecerom i skuvati. U vrelo mleko dodati želatin i kuvati još 10 minuta. Skloniti sa špreta i ohladiti pa sa njim umutiti sav šlag. Šlag podeliti na tri dela pa u jedan dodati kokos, u drugi mleveni keks a u treći mlevene napolitanke. Dublju posudu obložiti sa unutrašnje strane aluminijumskom folijom, narendati cokoladu pa reati filove jedan preko drugog. Tortu ostaviti preko noci u frižideru, a potom okrenuti kako bi cokolada bila gore.

Savet