

Torta sa napolitankama od lešnika



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** kornfleksa
- **3 kašike** meda
- **150 g** gotopljenog margarina
- **4 kašike** šećera u prahu
- sok

Fil:

- **1 l** mleka
- **1/2 l** slatke pavlake
- **8 kašika** šećera
- **10 k**rem bananica
- **100 g** mancmeloa
- **3 kesice** želatina
- **500 g** napolitanki sa lešnicima

...i još:

- **3 kesice** krem šlaga od čokolade

Priprema

Kora: Kornfleks staviti u kesu, pa ga oklagijom izdrobiti. Pomešati ga sa keksom, dodati med, šećer i otopljeni margarin. Rukama sve izmešati. Na kraju dodati sok (bilo koji) toliko, da može od navedenih sastojaka da se formira kora.

Uzeti dublju šerpu (vel. 28 cm) i obložiti je providnom, samolepljivom folijom. Kalup sa obrućem ne može da se koristi zbog visine torte. U šerpi rukama formirati koru.

Fil: želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Mleko, sa šećerom, staviti da se ugreje (ne da prokljuca). Pripremljeni želatin staviti u mleko (mleko skloniti sa vatre) i mešati dok se želatin ne otopi. Mleko sa želatinom ostaviti da se potpuno ohladi.

Umutiti slatku pavlaku u cvrsti šlag. Napolitanke samleti, a krem bananice i mancmelo iseckati.

Ohlaeno mleko, sa želatinom, sipati polako u umucenu slatku pavlaku, neprestano muteci. Ne treba da vas brine što je masa retka, preko noci ce sve lepo da se stegne.

Od umucene mase 1/3 odvojiti i dodati seckane krem bananice. Taj deo fila sipati preko formirane kore i staviti u zamrzivac, oko pola sata. U ostatak fila dodati samlevene napolitanke i kašikom sjediniti. Kada prvi fil pocne da se steže, izvaditi ga iz zamrzivaca. Preko njega, kašikom, rasporediti fil sa napolitankama, poravnati, pa prstom utisnuti iseceni mancmelo. Ponovo poravnati fil, po površini. Ostaviti tortu u frižider, da prenoci.

Sutradan tortu izvaditi iz frižidera, pomocu folije izvaditi je iz šerpe. Odlepiti foliju i sa kore i tortu preneti na tacnu za služenje. Da vas ne brine, folija se vrlo lako skida, jer je torta jako cvrsta.

Celu tortu premazati sa umucenim šlagom i dekorisati, po želji. Moja torta je izgledala ovako...

Savet