

Napolitanka torta



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 8 belanaca
- 8 kašika šecera
- 8 kašika mlevenih lešnika
- 2 kašike brašna

Za fil:

- 8 žumanaca
- 4 kesice pudinga od vanile
- 1300 ml mleka
- 16 kašika šecera
- 350 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 300 g napolitanki sa ukusom lešnika
- 150 g čokolade

Za ukrašavanje:

- 250 g šlaga
- 2 dl kisele vode

Priprema

Za koru: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, a zatim pažljivo umešati brašno i mlevene, pecene lešnike

Izliti smesu u podmazan i pobrašnjen pleh.

Peci koru na 180 C, oko 40 minuta.

Za fil: Umutiti žumanca sa pudingom od vanile i 2 dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri sa 16 kašika šećera, pa u to ukuvati žumanca. Ostaviti fil da se ohladi.

Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti s ohlaenim filom.

Napolitanke iseckati u secku ili ih narendati.

Fil podeliti na 2 dela, pa u jedan deo dodati napolitanke.

U drugi deo dodati otopljenu cokoladu.

Preko kore naneti fil sa napolitankama.

Zatim staviti fil od cokolade.

Celu tortu premazati šlagom umucenim sa kiselom vodom i ukrasiti po želji.

Savet