

oko napolitana torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 50 g brašna
- 50 g gustina
- 3 kašik mlevenih oraha

Preliv za koru:

- 2 dl čokoladnog mleka

Za fil:

- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 120 g pudinga od vanile
- 1 kašik gustina
- 100 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 50 g mlevenog petit keksa
- 80 g mlevenih napolitanki

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **1 dl** slatke pavlake

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg sa 25 g šecera. Sa preostalim šecerom umutiti žumanca. Sneg dodati u umucena žumanca i lagano promešati varjačom. Dodati brašno i gustin, lagano umesati i na kraju dodati i mlevene orahe, pa sve lagano sjediniti varjačom.

Koru izliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Koru peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok kora ne pocne da se odvaja od ivica pleha.

Koru ostaviti da se ohladi, pa ohlaenu koru preliti sa cokoladnim mlekom.

Fil: Od 1 l mleka odvojiti malo i u tome razmutiti puding i gustin, a ostatak mleka staviti sa šecerom da provri, zatim u provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje, dok se ne zgusne. Fil ostaviti da se ohladi. Ohlaen fil malo umutiti mikserom. Margarin umutiti penasto, pa ga dodati u fil i dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela.

U jedan deo dodati otopljenu cokoladu i mleveni keks.

U drugi deo dodati mlevene napolitanke.

Filovanje: Kora - fil sa napolitankama.

Preko fila sa napolitankama naneti fil sa cokoladom i mlevenim keksom.

Odozgo naneti cokoladnu glazuru. Glazura: Na pari otopiti cokoladu sa pavlakom.

Po zelji ukrasiti tortu.

Savet