

Bela Huanita (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **2** želatina
- **8 kašika** šećera
- **4** šlag kreme od vanile
- **200 g** napolitanki
- **50 g** čokolade
- **8** krem bananica
- **3** šlag pene

Priprema

Mleko skuvati sa šećerom na umerenoj temperaturi. Želatin otopiti u malo hladne vode, pa kad nabubri dodati u vruće mleko i kuvati 5 minuta. Nakon toga ostaviti da se ohladi. U ohlaeno mleko dodati šlag krem i mutiti dok se ne zgusne.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati sitno seckane napolitanke i čokoladu, a u drugi seckane bananice.

Finalni postupak: U vodom nakvašen kalup sipati smesu sa napolitankama i čokoladom. Preko nje rasporediti smesu sa bananicama. Tortu ostaviti u zamrzivacu najmanje 3 sata, a zatim premazati umućenom šlag penom.

Savet