

Mala Huanita



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 15 kašike šecera
- 3 želatina
- 400 g krem šlaga
- 300 g napolitanke
- 500 g voca (po želji)
- cokoladne mrvice (za ukrašavanje)
- 200 g piškota

Priprema

U litar mleka dodati šecer i staviti da se kuva, dodati rastopljen želatin sa 5 kašika hladnog mleka, dobro pomešati i skloniti sa vatre. Kada se mleko sa želatinom ohladi, dodati šlagu i mutiti dok se šlag ne ucvrstne.

Šlag podeliti na dva dela, u jedan dodati narendane napolitanke, a u drugi izmiksirano voće.

Natopiti piškote u sok i reati u okrugli kalup, preliterati filovima i ostaviti da se torta stegne, posuti je cokoladnim mrvicama.