

Havana



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebo je:

- **1** l mleka
- **4 dl** mleka za mucenje šlaga
- **3 kesice** želatina
- **10 kašika** šecera
- **250 g** šlaga
- **400 g** napolitanki od lešnika

Priprema

Od litra mleka odvojiti 1,5 dl, staviti želatin da nabubri, a ostatak prokuvati sa šecerom. Prokuvano skloniti sa vatre, dodati želatin koji je nabubrio, izmešati da se istopi i kada se malo prohladi, masu staviti u frižider da se malo stegne, dovoljno da se malo zgusne i otprilike dobije gustinu strukture kaše. Umutiti 200 grama šlaga sa 4 dl hladnog mleka, zatim dodavati kašiku po kašiku smese od želatina i mleka i svo vreme mutiti mikserom da masa bude homogena. Napolitanke cuvati na hladnom i kasnije ih samleti u blenderu ili izmrviti oklagijom dok su u kesi zatvorene. Vecu posudu obložiti folijom po dnu i zidovima. Dno posuti samlevenim napolitankama, nasuti 14 kašika umucene smese i rasporediti da bude jednake debljine, ponovo posuti napolitankama i tako redom dok se materijal ne potroši. Kada završite postupak, posudu zatvoriti folijom i staviti u frižider da prenoci. Izvaditi iz kalupa i ukrasiti po želji.

Savet

Poslastica na brzinu, za mlade mame koje nemaju vremena za sedenje pokraj šporeta, ili za domaice poetnice koje se tek ue radu u kuhinji, da budu sigurne da nee pogrešiti prilikom pripreme ovog slatkisa.