Slatka Huanita



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **450 g**napolitanki
- **200 g**mljevenih oraha
- **100 g**šecera u prahu
- **5-6 kašika**umucenog šlaga

Krem:

- **1 l**mlijeka
- **250 g**šecera
- **30 g**želatina u prahu
- **1**vanilin šecer
- **500 ml**slatke pavlake (vrhnja) za šlag

Za dekoraciju:

- **200 ml**slatke pavlake (vrhnja) za šlag
- **malo**mljevenih oraha

Priprema

Sjediniti mlijeko sa šecerom i kratko prokuhati. Želatin preliti sa 10 kašika vode i ostaviti da nabubri. Dodati želatin u toplo mlijeko i promiješati. Sacekati da se ohladi, a onda ostaviti u frižider oko 3 sata. Posebno umutiti vrhnje za šlag i vanilin šecer u cvrst šlag. Odvojiti 5-6 kašika šlaga, koje ce nam trebati za napolitanke. Kremu

izvaditi iz frižidera, pa u nju umiješati šlag i dobro izmiksati. Samljeti napolitanke, dodati im mljevene orahe, šecer u prahu i 5-6 kašika šlaga, koji smo izdvojili. Promiješeti. Kalup za tortu obložiti folijom (sa strane), izvaditi dno. Staviti trecinu smjese od napolitanki i rukama oblikovati koru.

Na koru nanijeti red stegnutog fila.

Na fil izmrviti smjesu od napolitanki, pa opet filovati. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Završiti filom! Ostaviti preko noci u frižider, da se segne! Odvojiti ivice kalupa, premazati tortu umucenim šlagom, dekorisati po želji i posuti mljevenim orasima!

Savet