# *Milanske napolitanke*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Žuti fil:**

- **6**žumanaca
- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **2 kesice**vanil šecera

**Braon fil:**

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **2 kašike**kakao praha

## Priprema

Prvo umutiti margarin sa šecerom u prahu, zatim dodati vanil šecer. Kad se dobro izmuti mikserom dodavati jedno po jedno žumance i umutiti kompaktnu smesu. Umutiti belanca u cvrst sneg, zatim dodavati šecer i mutiti dok se ne rastopi. U njih dodati mleveni plazma keks i 2 kašike kakao praha i mešati kašikom da se sastojci dobro sjedine.

Oblande reati na sledeci nacin. Prvi list staviti da krupne kocke budu gore i na njega namazati polovinu žutog fila, zatim drugilist staviti preko toga da krupne kocke budu dole i na njega namazati polovinu braon fila pa treci list staviti prekoda krupne kocke budu gore i ceo postupak ponoviti sa ostatkom. Napolitanke staviti u frižider da se ohlade, seci po želji na štanglice ili kocke i služiti. PRIJATNO

## Savet