Havana sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **400 g**šecera
- **3 kesice**želatina
- **200 g**šlaga
- **3 dl**vode
- **1 čaša**kisele pavlake
- **300 g**malina
- **200 g**jadro napolitanki
- **100 g**pecena mlevena lešnika

Priprema

Od 1 l mleka uzeti 1,5 dl i stavit želatin da nabubri. U preostalo mleko staviti 400 g šecera da provri, skinuti sa vatre i dodati nabubreli želatin, mutiti žicom jedan minut dok se želatin ne istopi u vrelom mleku. Ostaviti da se ohladi. Napolitanke samleti. Peceni i oljušteni lešnik samleti i pomešati skupa sa mlevenom napolitankom. Ohladjeno mleko staviti da stoji u zamrzivacu 20 minuta. Za to vreme umutiti 200 g šlaga sa 3 dl vode, dodati kiselu pavlaku i mleko koje se hladilo u zamrzivacu. Sve skupa dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na 4 jednaka dela. Uzeti kalup za tortu sa obrucem. Po dnu kalupa posuti smesu od napolitanki i lešnika, staviti jedan deo fila, pa posuti smesom od lešnika i napolitanki, pa stavimo maline, pa deo fila, pa napolitanka i lešnici, pa maline. Tako uradimo sa preostalim delovima fila, napolitanki i malina. Po vrhu pospemo smesu od mlevenih napolitanki i lešnika. Ostavimo tortu dobro da se rashladi pa secemo.

Savet