

Torta napolitanka



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** napolitanke sa cokoladom
- **150 g** margarina
- **80 g** šecera
- mleko po potrebi

Krema:

- **200 g** napolitanke sa lešnikom
- **500 g** sitnog sira
- **100 g** mlečne cokolade
- **200 g** šlagi
- **1** kesica želatina
- **5 dl** kisele vode
- **100 g** šecera

Još:

- **100 g** šlagi
- **2** kesice vanilin šecera
- **2 dl** kisele vode

Priprema

Napolitanku usitnuti, margarin umutiti sa šecerom umešati napolitanke i dodati mleko po potrebi. Smesu staviti u pleh i poravnati.

Napolitanku usitnuti, želatin pripremiti prema upustvu, cokoladu narendati. Šlag umutiti sa kiselom vodom i šcerom, umešati otopljen želatin. U sir umešati napolitanku, cokoladu i šlag, premazati preko kore.

Šlag umutiti sa vanilin šcerom i kiselom vodom premazati preko kreme, staviti u frižider na nekoliko sati.

Savet