

## ***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 čokolade
- **200** g šlaga
- **1** kesica želatina
- **5** dl kisele vode
- **100** g šecera

#### **Još:**

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

### **Priprema**

Napolitanku usitnuti, margarin umutiti sa šećerom 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 šećerom, umešati otopljen želatin. U sir umešati napolitanku, cokoladu i šlag, premazati preko kore.

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

## **Savet**