

Huanita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** šlaga
- **300 g** mlevene plazme
- **300 g** cokoladnih napolitanki
- **300 g** kokosa
- **1,5 l** mleka
- **3** želatina
- **20 kašika** šećera

Posipanje:

- **200 g** cokolade

Priprema

Želatin rastvoriti sa 1 dl mleka. Ostatak mleka sjediniti sa šećerom i skuvati. U vrelo mleko dodati želatin i kuvati još 10 minuta. Skloniti sa špeta i ohladiti pa sa njim umutiti sav šlag. Šlag podeliti na tri dela pa u jedan dodati kokos, u drugi mleveni keks a u treci mlevene napolitanke. Dublju posudu obložiti sa unutrašnje strane aluminijumskom folijom, narendati cokoladu pa režati filove jedan preko drugog. Tortu ostaviti preko noci u frižideru, a potom okrenuti kako bi cokolada bila gore.

Savet