Havana torta (2)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **4 dl**mleka za šlag
- **3**kesice želatina
- **200 g**šecera
- **5**kesica šlaga
- **300 g**napolitanki od lešnika

Priprema

Od litar mleka odvojiti 1,5 dl, pa u to potopiti želatin da nabubri, a ostatak mleka staviti da prokuva sa šecerom. Kada prokuva, skloniti sa vatre, dodati želatin, pa izmešati i kada se dovoljno ohladi staviti u frižider da se stegne do gustine meda.

Umutiti šlag sa mlekom i dodavati kašiku po kašiku fila, neprestano muteci, bez prekida. Napolitanke za to vreme držati u frižideru, a zatim ih samleti. Kalup za torte (moj je bio mali, pa sam koristila šerpu), obložiti folijom, pa sipati fila da pokrije dno, posuti mlevenim napolitankama, ponovo sipati fil, izravnati, pa opet posuti napolitankama i na kraju završiti filom, pokriti folijom i ostaviti na hladno da se dobro stegne, najmanje pet sati. Kada se ohladila torta, izvrnuti je na tacnu, skinuti foliju i ukrasiti po želji.

Savet

Ukrase od okolade praviti tako što se otopi na pari okolada sa veim sadržajem kakao praha,pa se od papira za

peenje napravi fišek u koji sipamo otopljenu okoladu i pustimo mašti na volju pravei oblike, takoe na papiru za peenje. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi.