

Havana



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 30 g želatina
- 1 l Moja Kravica slatke pavlake
- 100 g seckanih oraha
- 200 g napolitanki sa lešnikom

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 100 g brašna
- 100 g šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo

Priprema

Prvo ispeci biskvit: Jaja, šecer, brašno i prašak za pecivo umutiti i ispeci biskvit na 180 C, 20 minuta.

U mleko staviti šecer i pustiti da provri. Za to vreme rastopiti želatin, po upustu sa kesice. Kada je mleko provrilo, dodati želatin i još malo mešati. Skloniti sa ringle i ohladiti prvo na sobnoj temepraturi, zatim staviti u frižider i pustiti da se želatin stvrdne. Vremenski otprilike 2-3 sata. Kada se želatin stvrdnuo, posebno umutiti slatku paavlaku i u to dodati smesu sa želatinom, pa miksati još 15 minuta. Orahe iseckati krupnije, a napolitanke izmrviti i izmešati. Vecu šerpu obložili alu folijom pa, na dno šerpe staviti 3 kašike oraha i

napolitanki. Sipati smesu sa želatinom, pa opet posuti sa napolitankama i orasima, tako uraditi, dok ima smese i napolitanki. Ostavite u frižider najbolje da prenoci. Sutradan tortu izvaditi iz šerpe, skloniti alu foliju i ukrasite po želji.

Savet