

Napolitanka torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna

Fil:

- **8** žumanaca
- **8 kašika** šecera
- **4** pudinga od vanile
- **1300 ml** mleka
- **300 g** margarina
- **300 g** prah šecera
- **300 g** napolitanki sa ukusom lešnika
- **150 g** čokolade
- **200 g** šlaga

Priprema

Mikserom umutiti belanca sa šećerom dodati orahe i brašno i sipati u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Peci na 180 stepeni. Umutiti žumanca sa šećerom, dodati 4 pudinga od vanile umutimo žicom da nema grudvica i skuvati u mleku. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa hladnim filom. Podeliti ga na 2 dela u prvi dodati rendane napolitanke. A u drugi deo dodati otoplenu čokoladu. Filovati: kora - fil od napolitanke - fil od čokolade - šlag.

Savet