

Napolitano torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 2 **kašike**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 3 **kašike**šecera

Za fil:

- 500 gšlaga
- 200 gnapolitanke sa lešnikom ili kakaom
- 2 **kesice**želatina
- 200 **ml**mleka

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i kakao, pa staviti koru da se pece.

Želatin preliti sa malo vode, tek toliko da voda prelije prah. Ostaviti želatin da nabubri. Staviti mleko u šerpicu na tihoj vatri. Dodati želatin i stalno mešati dok se želatin skroz ne ototpi. Mešati do tacke kljucanja. Onda skloniti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi i stegne. Napolitanke samleti (predhodno ih staviti u zamrzivac oko 2 sata, da bi se lakše samlele). Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice i podeliti na dva dela. U jedan deo dodati

stegnutu masu od mleka i želatina i najmanjom brzinom mutiti dok se ne sjedini. Zatim dodati mlevene napolitanke. Izmešati sve lepo kašikom i naneti fil preko kore. Drugim delom šlaga premazati celu tortu.

Savet