

oko napolitana torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **100** g šećera
- **50** g brašna
- **50** g gustina
- **3** kašikemlevenih oraha

Preliv za koru:

- **2** dl cokoladnog mleka

Za fil:

- **1** l mleka
- **250** g šećera
- **120** g pudinga od vanile
- **1** kašika gustina
- **100** g margaferina
- **100** g cokolade za kuvanje
- **50** g mlevenog petit keksa
- **80** g mlevenih napolitanki

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **1 dl** slatke pavlake

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg sa 25 g šecera. Sa preostalim šecerom umutiti žumanca. Sneg dodati u umucena žumanca i lagano promešati varjacom. Dodati brašno i gustin, lagano umesati i na kraju dodati i mlevene orahe, pa sve lagano sjediniti varjacom.

Koru izliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Koru peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok kora ne pocne da se odvaja od ivica pleha.

Koru ostaviti da se ohladi, pa ohlaenu koru preliti sa cokoladnim mlekom.

Fil: Od 1 l mleka odvojiti malo i u tome razmutiti puding i gustin, a ostatak mleka staviti sa šecerom da provri, zatim u provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje, dok se ne zgusne. Fil ostaviti da se ohladi. Ohlaen fil malo umutiti mikserom. Margarin umutiti penasto, pa ga dodati u fil i dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela.

U jedan deo dodati otopljenu cokoladu i mleveni keks.

U drugi deo dodati mlevene napolitanke.

Filovanje: Kora - fil sa napolitankama.

Preko fila sa napolitankama naneti fil sa cokoladom i mlevenim keksom.

Odozgo naneti cokoladnu glazuru. Glazura: Na pari otopiti cokoladu sa pavlakom.

Po zelji ukrasiti tortu.

Savet