

## *Napolitanka torta (2)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 2veca jajeta
- 3 pune kašikebrašna
- 2 kašikemlevenog kekxa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 50 mlmleka
- 2 kašikeulja
- 100 gprah šecera
- 2 kašikemaslaca

#### **Za fil:**

- 100 gšlag krema
- 150 gmlevenog kekxa
- 100 gnapolitanki sa lešnikom

#### **I još:**

- 100 gnapolitanki sa lešnikom
- 1 kesica šlag krema sa cokoladom
- 100 gcrne cokolade
- 1 kašikamaslaca
- 1 kašikaulja

## **Priprema**

Umutimo penasto jaja sa šećerom. Dodamo maslac i umutimo. Dodamo brašno sa praškom za pecivo i keks. Dobro umutimo pa dodamo mleko i ulje. Masu izlijemo u pleh obložen pek papirom.

Pecemo u rerni. Proverimo cackalicom kada je gotov. Lako se vadi sa papira,

Umutimo 100 g šlaga i podelimo ga na pola. U jedan deo dodamo keks, a u drugi izdrobljene napolitanke. Dobro umutimo.

Na koru stavimo fil sa keksom.

Pa poslažemo napolitanke.

Pa stavimo fil sa napolitankama.

Otopimo na pari cokoladu sa maslacem i uljem. Prelijemo preko torte. Stavimo u frižider na dva sata da se stegne. Umutimo cokoladni šlag krem i ukasimo celu tortu po želji.

## **Savet**