

Napolitanka torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **100 gšlag krema**
- **150 gmlevenog keksa**
- **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 šecerom. 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 šлага 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 maslaczem i uljem. Prelijemo preko torte. Stavimo u frižider na dva sata da se stegne. Umutimo cokoladni šlag krem i ukrasimo celu tortu po želji.

Savet