

Bela Huanitta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **30** g želatina
- **15** kašika šećera
- **3** kesice vanilin šećera
- **500** g bele šlag kreme
- **500** ml mleka
- **300** g napolitanke sa lešnikom
- **1** pomorandža - kora

Za ukrašavanje:

- **150** g šlag kreme
- **150** ml mleka

Priprema

Od litra mleka odvojiti oko 200 ml i preliti preko želatina, a ostatak mleka uliti u šerpu i dodati mu šećer i vanilin šećer pa staviti da se zagreva na tihoj vatri. Želatin mešati da nabubri u mleku. Kad iz mleka krene para, uliti mu želatin i kuvati na tihoj vatri 20-ak minuta uz cesto mešanje.

Zatim skloniti šerpu sa šporeta i kad se prohladi, staviti je u frižider na par sati da se smesa u potpunosti ohladi, i tada bi trebalo da se stegne i izgleda kao pihitje, kao na fotografiji.

U veliku vanglu uliti mleko i sipati šlag kremu pa cvrsto umutiti mikserom.

U umuceni šlag dodavati po kašiku smese sa želatinom, i nakon svake doobro sjediniti mikserom.

Zatim tu smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati mlevene napolitanke, a u drugi po želji možete naredati koru jedne narandže.

Unutrašnjost velike šerpe (6-7 kg) obložiti providnom folijom, pa na dno staviti polovinu belog krema, pa polovinu krema sa napolitankama, pa postupak ponoviti još jednom. Preko šerpe staviti opet foliju i staviti je u zamrzivac na 3-4 sata. Zatim skinuti foliju sa šerpe, staviti preko nje poslužavnik i zajedno ih prevrnuti da torta spadne na poslužavnik. Skinuti foliju sa torte, i premazati je umucenim šlagom.

Savet

Napokon da isprobam i ovaj recept koji imam ve? par godina. Torta se bukvalno topi u ustima. :) Poželjno je koristiti Linea napolitanke sa lešnikom, ima ih sigurno u Slatkoj ku?i, a ako ih ne na?ete onda su dobre i neke druge, ali sa lešnikom. P.S. SRE?AN 8. MART :)