Torta sa napolitankama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **2,5 kašike**brašna
- **1 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**cokolade
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 ml**vruceg mleka

Za fil:

- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **700 ml**mleka
- **150 g**cokolade
- **8 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenih napolitanki

I još:

- **200 ml**slatke pavlake
- **malo**mlevene plazme

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Dodati žumanca i orahe, pa nastaviti s mucenjem. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mešati varjacom. Na kraju umešati rendanu cokoladu. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Vrucu koru preliti mlekom.

U 200 ml mleka razmutiti puding, a ostatak staviti da provri sa šecerom. Dodati puding u provrelo mleko i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Dodati otopljenu, prohlaenu cokoladu i dobro sjediniti. Dodati napolitanke.

Fil rasporediti preko kore. Umutiti slatku pavlaku, premazati preko fila i posuti mlevenom plazmom. Pre služenja, dobro rashladiti.

Savet