

Napolitanka bianca torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml** mlijeka
- **100 g** šecera
- **50 g** gustina
- **2** vanilin šecera
- **120 g** putera ili margarina
- **1 kašika** želatine
- **3 kašike** vode
- **250 ml** slatke pavlake

I još:

- **200 g** lješnjak napolitanki
- **100 g** oraha

Priprema

U šerpu sipati 600 ml mlijeka, šecer i vanilin šecer, pa staviti da prokuha. Sjediniti gustin i 100 ml mlijeka, pa sipati u toplo mlijeko. Neprestano miješati, da se krema zgusne. U toplu kremu dodati puter/margarin. Želatinu preliti hladnom vodom, pa ostaviti na nabubri. Zatim zagrijati. Dodati u toplu kremu, pa sve izmiksati. Ostaviti da se krema ohladi. Posebno izmiksati slatko vrhnje, pa sjediniti sa ohlaenom kremom. Napolitanke i orahe samljeti, pa sjediniti. Kalup za tortu obložiti prozirnom folijom. Na dno sipati kremu, pa posuti mljevenim napolitankama i orasima. Lagano pritisnuti, pa preko rasporediti kremu. Postupak ponavljati, dok se sastojci utroše. Završiti kremom.

Ostaviti tortu u frižider, da se ohladi i stegne, pa izruciti na tacnu. Rezati na parcad; dekorisati po želji (šlag, cokolada, orasi...), pa poslužiti!

Savet