

## **Havana torta (3)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** lmljeka
- **3** kesiceželetina
- **200** gšecera
- **4** kesicešлага kreme ili pjena
- **300** gnapolitanke keksa od lešnika
- **4** dlvode ili mlijeka za šlag

### **Priprema**

Od litre mleka odvojiti 1,5 dl, staviti želatin da nabubri, ostatak prokuvati sa šecerom. Kada prokuva skloniti sa vatre, dodati želati, izmešati da se istopi i kada se prohlađi staviti u frižider da se stegne. Ne treba cekati da se stegne do kraja, treba da bude gustine meda, malo gušce. Umutiti šlag i dodavati kašiku po kašiku smese od želatina, mutiti mikserom stalno. Keks držati neko vreme u fižideru, a zatim ga samleti u blenderu ili na mašinici za orahe.

U kalup ili u šerpu obloženu folijom, posuti red mrvica od keksa, dodati 14 kašika fila, pa red mrvica i tako dok se ne potroši sve. Držati 12 sati u frižideru, ne u zamrzivacu. Tortu okrenuti iz kalupa, ukrasiti po želji.

### **Savet**

Ja sam, imala lješnika i oblatnu i šeer. Šeer karamelizovala i na namašen tanjur karamel istresla i ohladila i samljela oblatnu izlomila i lješnik ispekla i samljela i sve pomjesala. Time sam filovala tortu umjesto keksa. Lješnjaka 300g, 1 list oblatne i 100g šeera za karamel. Može se praviti i kora po želji. U kojoj ide 3 jajeta, 2 kašike šeera, 2 kašike brašna, 1/2 praška za pecivo i pei u kalup za tortu.