

Havana torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mlijeka
- **3 kesice** želatina
- **200 g** šećera
- **4 kesice** šlaga kreme ili pjena
- **300 g** napolitanke keksa od lešnika
- **4 dl** vode ili mlijeka za šlag

Priprema

Od litre mleka odvojiti 1,5 dl, staviti želatini da nabubri, ostatak prokuvati sa šećerom. Kada prokuva skloniti sa vatre, dodati želatini, izmešati da se istopi i kada se prohladi staviti u frižider da se stegne. Ne treba čekati da se stegne do kraja, treba da bude gustine meda, malo gušće. Umutiti šlag i dodavati kašiku po kašiku smese od želatini, mutiti mikserom stalno. Keks držati neko vreme u frižideru, a zatim ga samleti u blenderu ili na mašini 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 še?er. Še?er karamelizovala i na namaš?en tanjir 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 še?era za karamel. Može se praviti i kora po želji. U kojoj ide 3 jajeta, 2 kašike še?era, 2 kašike brašna, 1/2 praška za pecivo i pe?i u kalup za tortu.