

Torta sa napolitankama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmlevenog keksa
- **300** gmlevenih lešnik napolitanki
- **100** gmlevenih oraha
- **300** gjafa keksa
- **200** mlmleka
- **150** gmargarina
- Za filovanje:
- **200** gbelog šlaga
- **150** mlkisele vode

Priprema

U šerpu uliti mleko, dodati margarin te staviti na vatru, mešati dok se margarin ne otopi pa skloniti sa vatre. U odgovarajuću posudu staviti mlevene lešnik napolitanke, mleveni keks i mlevene orahe, sve izmešati te preliti otopljenim margarinom. Dodati iseckani jafa keks te promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Kalup za tortu obložiti providnom prijanjajućom folijom te uliti pripremljenu smesu i pravilno rasporediti je po kalupu. Ostaviti da odstoji dvadesetak minuta u frižideru kako bi se stegla. Potom izruciti na tacnu za tortu. Šlag umutiti sa kiselom vodom te nafilovati celu tortu.

Savet

Brzo-a ukusno.Prijatno!