

## Napolitanka torta



### Sastojci

#### Kora:

- 8 belanaca
- 8 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

#### Fil:

- 1 l mleka
- 2 puding od vanile
- 1,5 margarin
- 200 g šecera
- 500 g napolitanki od lešnika
- 200 g cokolade za kuvanje
- 2 šlaga (za odozgo)

### Priprema

Za koru: Umutiti belanca i dodati sve navedene sastojke za koru. Ispeci.

Skuvati 2 pudinga od vanile sa 200 g šecera u litru mleka. kada se ohladi dodati margarin, pa podeliti na 2 dela.

U jedan deo staviti 500 g izmrvljenih napolitanki od lešnika, u drugi fil dodati 200 g istopljene cokolade za kuvanje.

Filovati: kora, fil sa napolitankama, fil sa cokoladom.

Umutiti 2 šlaga i nafilovati tortu odozgo i sa strane.