

## *Lažna havana*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Krema:**

- **1** lmlijeka
- **250** gšecera
- **2**vanilin šecera
- **30** gželatine u prahu
- **800** mlslatke pavlake

### **Ostalo:**

- **400** gnapolitanki sa lješnikom
- **150-200** gmljevenih oraha

### **Za dekoraciju:**

- **200** mlslatke pavlake
- **malomljevenih** oraha

## **Priprema**

U šerpu sipati mlijeko, dodati šećer i vanilin šećer, pa staviti da prokuha. Maknuti sa vatre. Želatinu potopiti sa 8 kašika vode; ostaviti da nabubri. Dodati u mlijeko, pa dobro promiješati. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku, pa izmiksati dobro sa ohlaenim mlijekom i želatinom.

U blenderu izmiksati napolitanke, pa dodati mljevene orahe. Sjediniti!

Ivice kalupa za tortu obložiti folijom. Dno maknuti. Staviti na tacnu. Smjesu napolitanki i oraha podijeliti na 4 jednaka dijela, kao i kremu od pavlake i mlijeka (3 kašike ostaviti sa strane). U jedan dio napolitanki i oraha dodati izdvojene 3 kašike kreme, promiješati, pa utisnuti na dno kalupa. Preko sipati četvrtinu kreme. Posuti smjesom napolitanki i oraha...

...pa opet staviti četvrtinu kreme. Postupak ponoviti, dok se sastojci utroše. Ostaviti u frižider, da se torta ohladi i stegne. Umutiti slatku pavlaku; premazati vrh torte (ivice ne), pa maknuti kalup.

Dekorirati umucenom slatkom pavlakom, posuti mljevenim orasima.

**Savet**