

Nutellina



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikemlijeka
- 1 kašikaulja
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekakao praha
- 3 kašikemljevenih (pecenih) lješnika
- i još: 150 mlcokoladnog mlijeka

Krema:

- 1 lmlijeka
- 100 gšecera
- 3 pudinga od vanilije
- 300 mlslatke pavlake
- 1 instant želatina
- 4 kašikeNutelle

i još:

- po ukususlatka pavlaka, šlag pjena ili krema
- malocokolade

Priprema

Umutiti jaja i šećer. Dodati ulje i mlijeko; kratko izmiksati. Dodati brašno, prašak za pecivo, kakao u prahu i mljevene lješnike. Sve sjediniti, pa sipati u kalup obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C nekih 17 minuta. Vruć biskvit izručiti na tacnu, odstraniti papir, pa preliti čokoladnim mlijekom. Ostaviti da se ohladi. U šerpu sipati 800 ml mlijeka i šećer. Preostalih 200 ml mlijeka sjediniti sa pudingom. Skuhati. Kada puding dobije gustinu, maknuti sa vatre, pa ostaviti da se ohladi. Izmiksati ohlaćen puding. Umutiti vrhnje za šlag. Dodati šlag u ohlaćen puding; dodati i instant želatinu. Sve izmiksati. Podijeliti na dva dijela. U jedan dio kreme dodati Nutellu, pa izmiksati. Biskvit premazati svijetlim dijelom kreme, pa preko tamnim dijelom. Ostaviti u frižider, da se ohladi i stegne. Umutiti slatku pavlaku, šlag pjenu ili kremu (kod mene šlag krema od čokolade), pa premazati cijelu tortu. Preko naribati čokoladu. Ostaviti u frižider; najbolje preko noći. Rezati na parčad!

Savet