

Slatka Huanita



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **450 g** napolitanki
- **200 g** mljevenih oraha
- **100 g** šećera u prahu
- **5-6 kašika** umućenog šlaga

Krem:

- **1 l** mlijeka
- **250 g** šećera
- **30 g** želatina u prahu
- **1** vanilin šećer
- **500 ml** slatke pavlake (vrhnja) za šlag

Za dekoraciju:

- **200 ml** slatke pavlake (vrhnja) za šlag
- **malom** mljevenih oraha

Priprema

Sjediniti mlijeko sa šećerom i kratko prokuhati. Želatin preliti sa 10 kašika vode i ostaviti da nabubri. Dodati želatin u toplo mlijeko i promiješati. Sacekati da se ohladi, a onda ostaviti u frižider oko 3 sata. Posebno umutiti vrhnje za šlag i vanilin šećer u cvrst šlag. Odvojiti 5-6 kašika šlaga, koje ce nam trebati za napolitanke. Kremu

izvaditi iz frižidera, pa u nju umiješati šlag i dobro izmiksati. Samljeti napolitanke, dodati im mljevene orahe, šećer u prahu i 5-6 kašika šlaga, koji smo izdvojili. Promiješati. Kalup za tortu obložiti folijom (sa strane), izvaditi dno. Staviti trećinu smjese od napolitanke i rukama oblikovati koru.

Na koru nanijeti red stegnutog fila.

Na fil izmrviti smjesu od napolitanke, pa opet filovati. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Završiti filom! Ostaviti preko noci u frižider, da se segne! Odvojiti ivice kalupa, premazati tortu umućenim šlagom, dekorisati po želji i posuti mljevenim orasima!

Savet