

oko-napolitana torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanaca
- 250 g šecera
- 150 g mlevenih lešnika
- 2 kašike kakaa
- 50 g seckanih lešnika

oko fil:

- 12 žumanaca
- 150 g šecera
- 250 g čokolade
- 250 g margarina

Napolitana fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 2 kesice vanilinog šecera
- 200 g Nutele
- 300 g seckanih napolitanki

Priprema

Umutiti 12 belanaca sa 250 g šecera u cvrst sneg. Dodati (umešati varjacom, nikako mikserom) 150g mlevenih

lešnika i 2 kašike kakaoa. Od toga ispeci tri kore pri čemu svaku koru pre pečenja posuti seckanim lešnicima.

oko fil: Skuvati na pari 12 žumanaca, 150 g šećera i 250 g čokolade za kuvanje. Kada sklonite sa vatre umešati margarin (mešati varjačom dok se ne dobije homogena masa) i ostaviti da se prohladi.

Napolitana fil: Umutiti 1/2 l slatke pavlake sa dve kesice vanilinog šećera, a zatim dodati 200 g Nutele i 300 g naseckanih napolitanki (Yodoro sa lešnicima ili Štark sa kokosom ili rumom).

Filovati sve tri kore prvo čoko filom, a zatim napolitana filom. Tortu prekriti umućenim šlagom ili deo umućene slatke pavlake (bez napolitanki) iskoristiti za premazivanje ivica torte. Tortu možete dekorisati rendanim napolitankama ili rendanom euroblok čokoladom.

Savet

oko fil je lakše naneti na kore dok nije skroz hladan, a napolitana fil nanositi tek kada se oko fil skroz ohladi i stegne. Prijatno!!!