

Havana torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za posipanje:

- **200** gmlevenih oraha
- **200** gmlevenih lešnik napolitanki

Masa:

- **1** l mleka
- **30** g želatina
- **200** g šećera
- **3** kesice šlaga
- **3** kašike šećera u prahu

Priprema

Mlevene orahe i mlevene napolitanke zajedno promešati.

Od 1 litar mleka odvojiti 1.5 dl i u to razmutiti želatin. U ostatak mleka sipati šećer i pustiti da vri 10 minuta, u to zakuvati želatin. (kad se skine mleko i zakuva želatin više se ne vraća na ringlu).

Presuti smesu u dublju plasticnu ciniju, prohladiti pa zatim staviti u zamrzivac na pola sata da se dobro ohladi. Umotiti 3 šlaga (po uputstvu sa kesice) sa 3 kašike prah šećera, to sjediniti sa masom iz zamrzivaca i dobro mutiti mikserom 30 minuta.

U šerpu ili kalup staviti celofan i dve šake ml oraha i keksa, pa po tome oko 15 kašika mase, pa polovinu oraha i keksa, pa opet 15 kašika mase, ostatak oraha i keksa i na kraju ostatak mase.

Ostaviti u frižider da se stegne ili u zamrzivac. Ohlaeno okrenuti na tacnu, skinuti celofan, ukrasiti šlagom i orasima.

Savet

Vi možete po vašem ukusu odrediti nain i koliinu filovanja mase i orasa