Napolitanka torta

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanaca
- **8 kašika**šecera
- **10 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna

Fil:

- **8**žumanaca
- **8 kašika**šecera
- **4** pudinga od vanile
- **1300 ml**mleka
- **300 g**margarina
- **300 gr**prah šecera
- **300 g**napolitanki sa ukusom lešnika
- **150 g**cokolade
- **200 g**šlaga

Priprema

Mikserom umutiti belanca sa šecerom dodati orahe i brašno i sipati u tepsiju obloženu papirom za pecenje. Peci na 180 stepeni. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati 4 pudinga od vanile umutimo žicom da nema grudvica i skuvati u mleku. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa hladnim filom. Podeliti ga na 2 dela u prvi dodati rendane napolitanke. A u drugi deo dodati otopljenu cokoladu. Filovati: kora - fil od napolitanke - fil od cokolade - šlag.

Savet