

Torta Havana

Provereno dobra torta!

1 Fil 1

2 : Od 1 l mleka oduzeti 20 kasika i razmutiti 4 zelatina. Ostalo mleko zasladiti sa 5 kasika secera, prokuvati i dodati zelatin.

3

4

5 Kad se masa stegne, dodati 3 umucene slag kreme, 1/2 kesice cimeta, promesati i odloziti na hladno mesto.

6

7

8 Fil 2

9 : Samleti orahe i dodati mleveni keks Yo Doro i 1/2 kesice cimeta.

Sastojci:

keksa 300 g

mleka 1 l + 2 dl

zelatina 4 kesice

secera 5 sk

slag krema od vanile 3

Yo Doro keksa 200 g

oraha 200 g

cimeta 1 kesica

10

11

12 dno kalupa sloziti keks natopljen mlekom, izliti
1/3 fila 1, posuti filom 2, preko toga naneti fil 1, pa fil 2
i završiti filom 1.

13

14

15 mutiti 2 slaga, premazati celu tortu i posuti
mlevenim orasima.

Napomena:

Umesto keksa za podlogu moze da se ispece kora
po izboru, ali obavezno da se kora natopi mlekom ili
sokom.