

Moskva torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **21**belance
- **27** kašikašecera
- **30** kašikamlevenih oraha
- **3** kašikebrašna

Za fil I:

- **21**žumance
- **21** kašikašecera
- **500** gmargarina
- **250 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **100 ml**mleka

Za fil II:

- **250 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **500** gvišanja
- **1** veca konzervaananasa

Priprema

Umutiti 3 kore od po 7 belanca, 9 kašika šecera, 10 kasika mlevenih oraha i 1 kašika brašna. Peci na pek papiru u cetvrtastom plehu.

21 žumance i 21 kašiku šecera i 100 ml mleka kuvati na pari. Kada se žumanca ohlade, dodati 500 g margarina i u gotov fil lagano umešati umucenu Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku.

Posebno umutiti još 250 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake i pripremiti oceene višnje i seckani ananas.

Filovati - kora - fil I - 1/3 višnje i ananas - 1/3 slatke pavlake - kora - fil I - 1/3 višnje i ananas - 1/3 slatke pavlake dekoracija po želji. Prijatno!

Savet