Moskva šnit torta



težina: **tesko**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru: (x3)

- **5**belanaca
- **7 kašika**šecera kristala
- **8 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

Puding:

- **1 kesica**puding od vanile
- **4-5 kašika**šecera kristala
- **4 dl**mleka

Žumanca na pari:

- **15 kom**žumanaca
- **15 kašika**šecera kristala
- **2 kašike**brašna
- **1 dl**mleka

Maslac:

- **250 g**maslaca
- **4-5 kašika**šecera u prahu

Slatka pavlaka:

- **250 g**slatka pavlaka

Voce:

- **oko 700 g**višnje
- **1 velika konzerva ili 2 manje**ananas kolutovi

Posipanje:

- **250 g**pecenog lešnika

Ukrašavanje:

- **350 - 400 g**šlaga u prahu
- **oko 2 dl**hladne vode

Priprema

Višnje ocistiti od košpica i ostaviti da se dobro ocede.

Ananas (1 velika konzerva ili 2 manje) ocediti od tecnosti iz konzerve i svaki kolut raseci po debljini, pa ih iseci na cetvrtine. (iz licnog iskustva, praveci više puta ovu totru, preporucujem ovakvo secenje ananasa i mislim da je poželjno, jer se pri secenju torte veliki i debeli kolutovi ananasa teže seku, odnosno „iscupaju“ se iz torte, pa presek nije uredan.)

Peceni lešnik za posipanje krupnije samleti ili iseckati.

Pripremiti 3 pek papira za pecenje kora, malo vecih dimenzija od velicine kore, pa na svaki postaviti pleh dimenzija 35x25 cm i olovkom iscrtati konture pleha.

Od 4 dl mleka odvojiti oko 1 dl, pa u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka sa šecerom staviti da provri i skuvati razmucen puding. Ostaviti da se hladi i povremeno promešati da se ne uhvati korica.

Dok se puding hladi, mutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, dobro umutiti, iskljuciti mikser i dodati mlevene orahe i brasno, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Masu izruciti na prevrnut pek papir (da iscrtana kontura bude sa donje strane) i polako rasporediti masu do linija, formirajuci oblik pravougaone kore.

Jednu za drugom, umutiti masu za sve tri kore i pripremiti za pecenje.

Zagrejati rernu na 160 C. Prvi pek papir pažljivo preneti, odnosno prevuci sa radne površine na prevrnut pleh (po mogucnosti taj pleh treba da bude vecih dimenzija od velicine kore) i peci oko 7-8 minuta, da blago porumeni. Skinuti ispecenu koru sa pek papirom sa prevrnutog pleha, na njega odmah staviti drugu da se pece, a u meuvremenu, kad se kora malo prohladi, pažljivo skinuti pek papir. Isto ponoviti i sa ostalim korama.

Pri odvajanju belanaca za kore, žumanca odmah stavljati u posudu sa duplim dnom za kuvanje na pari. Umutiti mikserom žumanca, šecer i brašno, pa dolivati mleko, izjednaciti i kuvati fil na pari oko 10-15 minuta. Ostaviti da se ohladi i povremeno promešati da se ne uhvati korica.

Penasto umutiti maslac sa šecerom u prahu.

Umutiti slatku pavlaku.

U umucen maslac dodavati ohlaen fil od žumanaca i dobro umutiti da se sve sjedini. Zatim dodavati ohlaen puding i izjednaciti. Dodati i slatku pavlaku i sjediniti masu.

Od kolicine fila odvojiti malo za premazivanje bocnih strana torte, a ostatak fila podeliti na 6 jednakih delova.

Na prvu koru naneti jedan deo fila i preko njega rasporediti 2/3 oceenih višanja. Preko višanja posuti 1/3 lešnika.

Drugi deo fila rasporediti preko voca i lešnika, tako što treba na što više mesta po površini kore staviti po malo fila, pa pažljivo premazati, da se pri premazivanju fila što manje podižu lešnik i voce. Prakticniji i bolji nacin (koji nisam ovog puta primenila) je drugu koru sa donje strane premazati drugim delom fila i preklopiti preko prve kore (ovaj postupak sa premazivanjem donje strane sledece kore je jednostavniji, nego da se fil premazuje preko voca, a narocito posutih lešnika, jer se pri premazivanju fila podižu i voce i lešnik.)

Preko druge kore premazati treci deo fila i preko njega rasporediti 2/3 oceenog i isecenog ananasa. Preko ananasa posuti drugu trecinu lešnika.

Trecu koru sa donje strane premazati cetvrtim delom fila i preklopiti preko druge kore.

Preko trece kore premazati peti deo fila i preko njega ravnomerno rasporediti 1/3 oceenih višanja i oceenog i isecenog ananasa.

Preko toga posuti trecu trecinu lešnika. Šesti deo fila rasporediti preko voca i lešnika, tako što treba na što više mesta po površini kore staviti po malo fila, pa pažljivo premazati, da se pri premazivanju fila što manje podižu lešnik i voce.

Delom fila, odvojenim na pocetku filovanja, premazati bocne strane torte.

Umutiti šlag sa hladnom vodom i naneti ga po celoj površini torte. Ukrasiti po želji.

Tortu pripremiti dan ranije i ostaviti da odstoji.

Savet