

Moskva šnite



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 12 belanca
- 12 **kašika**šecera
- 300 gmlevenih oraha
- 3 **kašike**brašna
- 3 **kašik**emlevenog keksa
- Za fil:
- 12 žumanca
- 12 **kašika** šecera
- 50 mlmleka
- 1 **kašik**abrašna
- 375 gputera
- 2 **kašike**šecera u prahu
- 1 lslatke pavlake
- 300 gvišanja
- 300 gseckanog ananasa

Priprema

Izmutiti 4 belanceta, pa dodati 4 kašike šecera, 100 g mlevenih oraha, 1 kašiku brašna i jednu kašiku mlevenog keksa. Sipati u tepsiju obloženu papirom za pečenje i staviti da se pece oko 15 minuta na 180 stepeni, (zavisí od rerne). Na ovaj način napraviti tri kore.

Za fil: Izmutiti 12 žumanceta sa 12 kašika šecera i staviti da se kuva na pari. Posebno u mleko izmutiti kašiku brašna, pa dodati žumancima. Kuvati još malo dok se ne zgusne. Onda skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno izmutiti puter sa šecerom u prahu, pa sve zajedno mutiti sa ohlaenim filom.

Fil podeliti na dva veka dela i jedan manji koji ostaje za skroz gornji sloj. Prvu koru premazati filom, pa po njoj rasporediti višnje iz kompota. Višnje premazati tankim slojem umucene slatke pavlake, pa staviti drugu koru. Preko nje opet staviti fil, a preko fila seckani ananas. Opet premazati tankim slojem slatke pavlake. Saviti i trecu koru, premazati je najmanjim delom fila, a na kraju celu tortu ukrasiti ostatkom umucene slatke pavlake.

Savet