

Verenicka Moskva torta



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x4):

- **5**belanaca
- **150** gšecera
- **1** kašikasirceta
- **100** gmlevenih oraha
- **1** kašika brašna

Za fil:

- **20** žumanaca
- **20** kašikašecera
- **350** gmargarina
- **300** gšлага
- **300** mlmleka
- **100** gseckanih oraha
- **300** gvišanja
- **300** gananasa

Za dekoraciju:

- **600** gkrem šлага

- **400 ml** kisele vode
- **200 ml** obicne vode
- **30 g** želatina
- roze boja (za kolace i torte)

Priprema

Priprema: Umutiti belanca u cvrs šam. Dodati šecer i mutiti još 10 minuta. Iskljuciti mikser pa dodati sirce, orahe i brašno. Izmešati varjacom i sipati u pleh 36x36 cm koga obložite pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Umutiti 4 ovakve kore. Za fil je potrebno žumanca i šecer umutiti mikserom i fil kuvati na pari, ali da ne bude mnogo gusto. Im se vidi i malo trag na šerpi možete skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa dodati hladan fil. Posebno umutiti šlag kremu sa mlekom. Sjediniti sa prvim filom i podelite na 4 dela. U prvi deo dodajte 100 g seckanih oraha, u drugi deo 300 g seckanih višanja, u treći deo 300 g seckanog ananasa, a u cetvrtom i malo oraha, malo višanja, malo ananasa. Finalni postupak: Reati: 1 kora, 1 fil, 2 kora, 2 fil, 3 kora, 3 fil, 4 kora, 4 fil. Za dekoraciju je potrebno prelitи želatin sa 2 dl tople vode i ostaviti da nabubri. Staviti na ringlu da se otopi, ali ne sme da provri. Šlag umutiti sa kiselom vodom pa dodati prohlaen želatin. Umutiti sve zajedno i podeliti na dva dela. U jedan deo staviti roze boju za kolace. Špricem za tortu dekorisati tortu po želji.

Torta je osvežavajuća za vrele tropске dane.

Prijatno.

Savet