

Ala Moskva šnit na moj način



težina: **srednje**

za: **30** osoba

време priprave: **100** min

Sastojci

Za 4 kore:

- 20 belanaca
- 300 g šecera
- 100 g mlevene plazme
- 300 g mlevenih pecenih lešnika
- 2 kesice praha za puding od vanile

Za fil

- 20 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 4 kesice praha za puding od vanile
- 700 ml mleka
- 2 kesice vanilin šecera
- 250 g maslaca
- 500 ml mlečne slatke pavlake

Ostalo:

- 500 g višanja
- 500 g ananasa iz konzerve
- malo seckanih lešnika

Priprema

Ova kolicina namirnica za kore je predviđena za 2 kore, koje se peku u plehu od rerne. Posle kore presecite na pola da bi dobili 4 kore. Možete svaku koru da pecete posebno ali je na ovaj nacin brže. U odgovarajucu posudu stavite polovinu belanaca, trun soli, i mutite mikserom uz postepeno dodavanje polovinu kolicine šecera i vanilin šecera. Belanca mutite dok ne dobijete šam koji ne curi. Dodajte polovinu keksa, lešnika i prah za puding. Sve lagano promešajte i izlite u pleh od rerne obložen papirom za pecenje. Koru pecite na temperaturi od 200 C stepeni 12 minuta. Ovo ponovite još jednom. Kore ostavite da se ohlade i odvojite lagano papir. Kore presecite na pola i ukrojite, jer vam trebaju 4 kore. Za fil žumanca stavite u odgovarajucu posudu, dodajte šecer i umutite ih da pobebe. Dodajte prah za puding i malo mlakog mleka da bi se masa rastvorila i bila tecna. Ostatak mleka stavite da se zagreva i u mlako mleko dodajte žumanca uz stalno mešanje žicom, sve dok se ne skuva i postane gusta smesa. Fil ce biti jako gust, ali tako treba. U vruc krem umešajte maslac mikserom dok se ne rastopi i dobijete glatku kremu. Pokrite fil providnom folijom, da se ne bi uhvatila korica, i stavite u frižider da se ohladi. Posebno umutite slatku pavlaku po uputstvu sa pakovanja i umešajte je u ohlaen krem. Fil podelite na 4 dela. Višnje ako su bile zamrznute stavite da se otope u cediljku i na taj nacin ce se ujedno i ocediti od soka. Ananas ako je iz konzerve stavite u cediljku da se ocedi od soka. Lešnike prepecite u rerni, samo pazite da vam ne pregore. Ocistite im ljusku i sameljite. Ostavite deo lešnika i krupno iseckajte ili sameljite što ce vam trebati za ukrašavanje.

Filovanje: Na tacnu stavite prvu koru i namažite je tanko filom. Preko poreajte 2/3 višanja i nanesite ostatak fila za prvi red. Stavite drugu koru, ponovite postupak sa filom, poreajte 2/3 ananasa i fil za drugi red. Sada stavite trecu koru, ponovite postupak sa filom i nanesite mešavinu višanja i ananasa. Preko nanesite ostatak fila za treci red. Na kraju stavite cetvrtu koru koju obilno premažite odozgo i okolo cetvrtim delom fila. Tortu dodatno pospite krupno mlevenim ili seckanim lešnicima. Tortu pravite dan ranije. Stavite je u frižider da se ohladi i ukusi povežu. Sutradan tortu secite po želji i poslužite.

Savet

Koristila sam baš maslac Presidentov. Što se tie voa višnje mogu da budu i zamrznute ali da ih dobro ocedite od soka. Ananas je iz konzerve bilo ve iseckan ili na kolutie, moj je bio na kolutie pa sam ga iseckala. Možete da upotrebite i svež.