

## **Moskva torta (2)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kore (3):**

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **300** gmlevenih oraha
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikemlevenog keksa

#### **Fil:**

- **12**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **50** mlmleka
- **1** kašikabrašna
- **375** gputera
- **2** kašikešecera u prahu
- **1** lslatke pavlake
- **300** gvišanja
- **300** gseckanog ananasa

### **Priprema**

Pocinjemo pripremu kora. U sastojcima za kore piše koliko vam je potrebno sastojaka za sve tri kore ukupno.

Izlupati belanca, dodati šefer i miksati dok se šefer ne otopi. Dodavati mlevene orahe, brašno i keks. Sjediniti

rucno. Vi možete umutiti zajedno i podeliti na 3 jednaka dela. Peci na pek papiru na 180 stepeni oko 15 minuta.

Fil: Izmutiti 12 žumanaca i 12 kašika šecera i kuvati na pari. Posebno u mleko izmutiti kašiku brašna te dodati žumancima i još malo kuvati, da se zgusne. Ostavite da se hlađi.

Posebno izmutiti puter sa šecerom u prahu.

Sve zajedno mutiti sa ohlaenim filom.

Podeliti fil na 2 veca dela i jedan manji koji ostaje za gornji sloj. Slatku pavlaku izmutite mikserom.

Postupak filovanja: prva kora - žuti fil - višnje - slatka pavlaka - druga kora - žuti fil - seckani ananas - slatka pavlaka - treca kora - najmanji deo žutog fila - slatka pavlaka.

Ukrasiti po želji.

Prijatno!

### **Savet**

Ovu tortu obožavam, sona je, ukusna i izdašna. Postupak filovanja možete sami odrediti, kako vama odgovara. Ovo je originalni recept koji ja imam. Cesto eksperimentišem. Možete i drugo voe koristiti. Prijatno!