

Moskva šnit



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanaca
- 21 kašikašecera
- 24 kašikemlevenih oraha
- 3 kašikebrašna

Fil:

- 15žumanaca
- 15 kašikašecera
- 2 šoljicemleka
- 250 gmargarina
- 1 kašikabrašna
- 2 kesicevanilin šecera
- 1slatka pavlaka

Ostalo:

- 1 konzervaananasa
- 1 kgvišanja
- 200 gprepecenog lešnika
- 4slatke pavlake

Priprema

Belanaca umutiti u cvrst sneg, dodati šecera, mlevene oraha i brašno. Peci u podmazanom plehu, 3 kore svaku ponaosob i prohladiti ih.

Na pari skuvati žumanaca sa šećerom, dodati mleko sa umucenim brašnom i kuvati dok se ne zgusne. Kada se ohladi sastaviti sa 250 g margarina koji ste umutili sa šećerom u prahu. U tako sastavljanu masu dodati i umucenu slatku pavlaku. Sve lepo umešati.

Filuje se ovako: Kora pa deo fila i preko fila oceene višnje, dosta poredjati, pa preko višanja posuti seckan prepecen lešnik i preko toga još malo fila. Zatim ide druga kora pa deo fila i preko fila ide ocedjen i na kockice iseckan ananas iz konzerve i preko ananasa seckan prepecen lešnik pa još malo fila. Zatim ide treca kora pa fil a preko fila stavimo pomešan ananas i višnje i malo fila preko pa seckani lešnik. Onda preko svega celu tortu isfilovati umucenom slatkom pavlakom.

Savet