

# **Torta Moskva šnite**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Kora (za jednu koru):**

- **5**belanaca
- **10** kašikašecera
- **8** kašikamlevenih oraha
- **1** kašikabrašna

### **Fil I:**

- **20**žumanaca
- **300** gšecera
- **7** dlmleka
- **7** kašikagustina
- **375** gmargarina

### **Fil II:**

- **500** mlslatke pavlake

### **Još je potrebno:**

- **150** gkrupnije mlevenih lešnika
- **600** gocišcenih visanja
- **1** konzervaananasa

## **Priprema**

Za jednu koru dobro umutiti 5 belanaca sa 10 kašika šecera. Onda dodati mlevene orahe i brašno, pa polako smesu sjediniti sa kašikom. Sipati u pleh (38x26) obložen papirom i peci koru na 180 C 25 minuta. Na isti nacin napraviti još 3 kore, znaci 4 ukupno.

Za fil izmutiti žumanca i gustin sa 2 dl mleka, a ostatak mleka (5 dl) staviti da provri sa šecerom. U vrijuce mleko sipati izmucenu smesu pa skuvati fil. Kada se ohladi, sjediniti ga sa prethodno umucenim margarinom. Za fil II posebno umutiti slatku pavlaku.

Za filovanje dobro ocediti višnje, a ananas iseckati na kockice. Redjati: kora, fil I, višnje, posuti sa mlevenim lešnikom, slatka pavlaka, kora, fil I, ananas, mleveni lešnik, slatka pavlaka, kora, fil I, ananas i višnje, mleveni lešnici, slatka pavlaka, kora. Sa ostatkom fila I premazati celu tortu. Ako tortu dekorisete sa fondanom premazite je prvo sa puter kremom. Ili je jednostavno dekorisite sa šlagom, po želji.

## **Savet**