

## **Moskva šnit torta - na moj nacin**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **20**belanaca
- **20** kašikašecera
- **28** kašikamlevenih oraha
- **8** kašikamlevenih lešnika
- **4** kašikebrašna
- **4** kašicicapraška za pecivo

#### **Za kuglice:**

- **300** gmlevenog keksa
- **200** gkokosa
- **200** gšecera u prahu
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina
- **100** mlsoka od ananasa

#### **Fil:**

- **21**žumance
- **3**pudinga od vanile
- **1** lmleka
- **6** kašikabrašna
- **100** gšecera
- **250** gmargarina

- **250 g** šecera u prahu
- **2 kesice** šlag krema od vanile

**...i još:**

- **1/2 l** slatke pavlake
- **600 g** višanja
- **1 veca konzerva** ananasa u komadicima
- **150 g** sekanih lešnika

**Za ukrašavanje:**

- **1/2 l** slatke pavlake
- **1 kesica** kremfiksa

## **Priprema**

Ovu sam tortu napravila cerki moje drage prijateljice, povodom njenog vencanja.

Kore: Za ovu tortu idu 4 korice. Znaci, za jednu koricu je potrebno: umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, u cvrsti šam. Dodati 7 kašika mlevenih oraha, 2 kašike mlevenih lešnika, 1 kašiku brašna i 1 kašicu praška za pecivo. Sve sjediniti mikserom, najmanjom brzinom. Na isti nacin ispeci još 3 korice.

Korice peci preko pek papira, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Kada su pecene, zajedno sa pek papirom ih izvaditi i odložiti na sto. Odvojiti ih od papira, ali ga ne sklanjati. Svih 4 korica poreati jednu preko druge, zajedno sa pek papirom. Korice je najbolje ispeci uvece, pa kada se ohlade staviti ih u kesu i naredni dan ih filovati. One tada omekšaju i nema potrbe da se natapaju.

Fil: Žumanca i 100 g šecera umutiti penasto. Dodati puding i brašno, pa sve sjediniti. Razrediti sa malo mleka (od 1 l), a ostalo mleko staviti da provri. Kada mleko provri polako ga sipati, uz neprekidno mucenje, u masu sa žumancima. Vratiti na šporet i uz stalno mešanje skuvati krem. Prekriti ga providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati penasto umucen margarin, sa šecerom u prahu. Na kraju dodati umucena 2 šlag krema od vanile. Mikserom sve umutiti, da masa postane penasta.

Višnje i ananas dobro ocediti, pa iseckati.

Testo za kuglice: Margarin i šecer u prahu umutiti penasto. Dodati mleveni keks, otopljeni cokoladu i kokos. Dobro sjediniti, pa dodavati sok od ananasa (koji je dobijen pri ceenju ananasa za fil), dok se ne dobije testo za pravljenje kuglica. Praviti male kuglice, precnika 2 cm.

Reanje kora: Staviti prvu koru na tacnu, premazati je filom, staviti deo ananasa, pa posuti iseckanim lešnikom.

Preko premazati delom slatke pavlake.

Staviti drugu koru, fil, višnje, seckani lešnici, pa poreati kuglice od keksa, preko cele kore. Šupljine, izmeu kuglica, popuniti filom, pa zatim celu površinu premazati filom, pa slatkom pavlakom.

Zatim sledi treca kora, fil, mešavina (višnje i ananas) voca, seckani lešnici, slatka pavlaka.

Prekriti tortu cetvrtom korom i celu tortu premazati slatkom pavlakom, umucenom sa kesicom kremfiksa. Tortu ukrasiti po želji.

### **Savet**