

Moskva šnit torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

време pripreme: **200** min

Sastojci

Kore (4x):

- 7belanaca
- **14 kašika**šecera
- **10-12 kašika**mlevenih oraha (ili lešnika)
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašika**brašna

Fil:

- **28**žumanaca
- **200 g**šecera
- **6 kašika**gustina
- **2 kašika**ebrašna
- **7 dl**mleka
- 2margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **6 kašika**šecera

Još je potrebno:

- **1** llatke pavlake

- 500 g višanja
- 1 veka konzerva ananasa (kockice)
- 8-10 kivija
- 3 kašike šecera

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šecer i sirce i sve zajedno cvrsto umutiti mikserom. Zatim dodati orahe (ili lešnike) i brašno pa polako promešati varjačom. Koru peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni (nekih 15 minuta) Ispeci cetiri ovakve kore.

6 dl mleka zasladiti sa 6 kašika šecera pa staviti na ringlu da prokljuca. U meuvremenu žumanca umutiti sa šecerom, gustinom, brašnom i 1 dl mleka, pa onda sve to ukuvati u prokljucalo mleko. Ostaviti fil da se ohladi, pa ga sjediniti sa margarinom koji je prethodno umucen sa šecerom u prahu. Gotov fil podeliti na tri dela.

Višnje zasladiti sa 3 kašike šecera pa ih prokuvati jako kratko, tek da prokljucaju. (zajedno sa sokom koji su pustile). Zatim višnje ocediti od viška soka i ostaviti ih da se ohlade. Ananas takoe ocediti od viška soka, a kivi oljuštiti i iseci na tanke kolutice.

Umutiti slatku pavlaku, pa je podeliti na 4 dela.

Na prvu koru namazati trecinu fila, pa preko fila poreati ananas.

Preko ananasa namazati slatku slatku pavlaku.

...zatim staviti i drugu koru, pa je premazati filom, poreati višnje i premazati slatkom pavlakom.

Onda staviti i trecu koru, premazati je filom, poreati kolutice kivija, premazati slatkom pavlakom.

Zatim staviti i poslednju koru i celu tortu premazati slatkom pavlakom i ukrasiti po želji.

Savet