

Moskva torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 21 belance
- 27 kašika šecera
- 30 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Za fil I:

- 21 žumance
- 21 kašika šecera
- 500 g margarina
- 250 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 100 ml mleka

Za fil II:

- 250 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 500 g višanja
- 1 veka konzerva ananasa

Priprema

Umutiti 3 kore od po 7 belanca, 9 kašika šecera, 10 kasika mlevenih oraha i 1 kašika brašna. Peci na pek papiru u cetvrtastom plehu.

21 žumance i 21 kašiku šecera i 100 ml mleka kuvati na pari. Kada se žumanca ohlade, dodati 500 g margarina i u gotov fil lagano umešati umucenu Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku.

Posebno umutiti još 250 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake i pripremiti oceene višnje i seckani ananas.

Filovati - kora - fil I - 1/3 višnje i ananas - 1/3 slatke pavlake - kora - fil I - 1/3 višnje i ananas - 1/3 slatke pavlake dekoracija po želji. Prijatno!

Savet