

Moja varijanta Moskva torte



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **12** belanaca
- **malosoli**
- **390 g** kristal šećera
- **3 kašike** oštrog brašna
- **390 g** mlevenih oraha
- **malopraška** za pecivo

Za kremu:

- **12** žumanaca
- **300 g** kristal šećera
- **150 g** škrobnog brašna (gustin)
- **1 l** mleka
- **250 g** maslaca ili margarina
- **100 ml** toping baze
- **maloarome** borovnica
- **maloarome** višnje
- **maloarome** ananasa

Voće:

- **300 g** borovnica (zamrznutih)
- **300 g** višanja (zamrznutih)
- **300 g** ananasa (1 konzerva od 580 ml)

Za premaz preko voca:

- 400 ml toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Prvo: rade se tri kore. Priprema testa: Mikserom umutite 4 belanca sa malo soli u cvrst sneg, dodajte 130 g šecera i dobro umutite mikserom. 130 g mlevenih oraha pomešajte sa 1 kašikom prosejanog brašna i sa malo praška za pecivo. Mešavinu oraha, brašna i praška za pecivo dodajte umucenim belancima i varjacom lagano izmešajte. Ukupno vreme za mucenje testa oko 10-15 minuta. Okrugao kalup za torte precnika 27 cm. namažite margarinom, stavite papir za pecenje kojeg isto namažite margarinom. Umuceno testo stavite na papir na dnu kalupa i razmažite po celoj površini ravnomerno. Zatvorite okvirom za kalup. Stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 15 minuta. Peceno testo još toplo izvucite na tacnu posipanu prezlima i skinite papir za pecenje. Isti postupak ponovite za izradu još 2 kore testa. Ispecene kore testa povremeno malo pomaknuti sa mesta na kojem su odložene da se ne bi zalepile za tacnu. Priprema voca: Anans izvaditi iz konzerve i staviti na cedilo da se dobro ocedi. Oce?eni ananas naseckati na tanke listice. Borovnice staviti da se odlede i dobro ocedi. Višnje staviti da se odlede i dobro ocede. Priprema kreme: Pensto mikserom umutiti žumanca sa šecerom. Škrobno brašno i mleko postepeno dodavati umucenim žumancima i mikserom umutiti. Smesu prebaciti iz posude za mešanje u šerpu. Kuvati na srednjoj temperaturi uz stalno mešanje varjacom oko 10 minuta, odnosno dok ne pocne bacati mehurice. Posudu sa kivanom kremom odmah poklopiti da se ne bi stvorila korica i ostaviti da se dobro ohladi. Ohla?enoj kremi dodati razmucen maslac ili margarin i dobro mikserom umutiti da postane glatka jednolicna glatka masa. Umutiti 100 ml. toping baze u šlag i lagano varjacom umešati u kremu. Gotovu kremu podeliti na 3 dela. U prvi deo kreme mikserom umešati malo arome borovnice. U drugi deo kreme mikserom umešati malo arome višanja. U treci deo kreme umešati malo arome ananasa. Stavite kreme na kratko u frižider da se malo stegnu i kada pocnete sa slaganjem torte izvadite iste iz frižidera i kratko mikserom svaku ponaosob izmešajte. 400 ml slatke pavlake ili toping baze mikserom umutiti u šlag i isti podeliti na 3 dela. Prvu koru testa poprskati sa sokom od borovnica ostalog od ce?enja. Drugu koru poprskati sa sokom višanja ostalog od ce?enja. Trecu koru poprskati sa sokom od ananasa iz limenke.

Slaganje torte: Kora poprskana sokom od borovnica – krema sa aromom borovnica – borovnice koje treba lagano utisnuti u kremu – 1/3 umucenog šlaga - Kora poprskana sokom od višanja – krema sa aromom od višanja – višnje koje treba lagano utisnuti u kremu - 1/3 umucenog šlaga - Kora poprskana sokom od ananasa - krema sa aromom ananasa– seckani ananas koji treba lagano utisnuti u kremu – 1/3 umucenog šlaga. Po šlagu posuti mešavinu rendane cokolade i oraha. Ukrasite prema želji. Gotovu tortu sam obavila prstenom Cake ring (precnik 16-30cm, visine 8,5 cm.). Gotovu tortu sam obavila prstenom Cake ring (precnik 16-30cm, visine 8,5 cm.), da torta ne bi kojim slucajem pocela kliziti. Ako vam prilikom slaganja torte torta pocne kliziti (meni nije, jer je prilikom izrade torte bilo dosta hladno), a nemate Cake ring, obavezno je stavite u frižider da se malo stegne, pa posle nastaviti sa slaganjem. Ja sam Cake ring stavila tek kod trece kore za svaku sigurnost, jer mi je visina torte 12 cm.

Savet