Posna Moskva šnit torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za veliku koru (x2)

- **200 g**posne mlevene plazme
- **100 g**brašna
- **10 kašika**šecera kristala
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5 kašika**ulja
- **3,5 dl**kisele vode

Fil:

- **8 kašika**pšenicnog griza
- **1 kesica**karamel pudinga
- **oko 3 dl**tecnosti iz kompota ananasa
- **oko 7 dl**soka od ananasa
- **350 g**šecera kristala
- **150 g**posnog šlaga
- **oko 2,5 dl**hladne vode
- **250 g**margarina
- **4-5 kašika**šecera u prahu

Voce:

- **oko 400 g**višanja
- **1 veca konzerva**ananas komadici

Posipanje - grilijaš:

- **200 g**oraha
- **200 g**šecera kristala

Priprema

Višnje ocistiti od košpica i ostaviti da se dobro ocede. Ananas (1 veca konzerva ili 2 manje) ocediti od tecnosti iz konzerve i sacuvati za kuvanje pudinga.

Pripremiti posudu u koju ce se izruciti vruc grilijaš, nasuti vrlo malo ulja i rukom rastrljati u tankom sloju po celoj površini, da se grilijaš ne zalepi za nepremazane delove. Staviti šecer u šerpu i na srednjoj tempereturi ga karamelizovati, da se potpuno istopi i dobije lepu boju.

U rastopljen šecer sipati orahe i brzo promešati, da rastopljena masa obavije orahe sa svih strana. Tako vrucu masu odmah preruciti u uljem podmazanu posudu i ostaviti da se ohladi. Ohlaen grilijaš istucati u avanu i podeliti ga na 4 jednaka dela.

U tecnost iz kompota dodati soka od ananasa do ukupne kolicine od 1 litar. Od te kolicine odvojiti oko 2 dl, pa tom kolicinom razmutiti griz i prašak za puding, postepeno dolivati tecnost i mešati, da se ne stvore grudvice. Ostatak soka sa šecerom staviti da provri i skuvati masu, nešto duže nego za kuvanje pudinga, da bi se i griz dovoljno skuvao. Ostaviti da se hladi i povremeno promešati da se ne uhvati korica.

Dok se puding hladi, umutiti koru od navedenih sastojaka mikserom ili varjacom. Masu izruciti u uljem podmazan i brašnom posut pleh dimenzija 35x35 cm. Zagrejati rernu na 160 C i peci oko 7-8 minuta, da blago porumeni. Ispeci ovakve dve kore i od svake odseci po jednu trecinu širine 11-12 cm. Tako sam dobila dve cele kore velicine 35x24 cm i trecu koru od dve trake 35x11 cm, koje sam spojila jednu do druge, kao srednji koru.

Umutiti posni šlag sa hladnom vodom. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. U umucen margarin dodavati ohlaen griz-puding i dobro umutiti da se sve sjedini. Zatim dodavati umucen šlag i sjediniti masu.

Od kolicine fila odvojiti malo za premazivanje bocnih strana torte, a ostatak fila podeliti na 6 jednakih delova.

Na prvu koru naneti jedan deo fila i preko njega rasporediti 1/2 oceenog ananasa. Preko ananasa posuti 1/4 istucanog grilijaša.

Drugi deo fila rasporediti preko ananasa i grilijaša, tako što treba na što više mesta po površini kore staviti po malo fila, pa pažljivo premazati, da se pri premazivanju fila što manje podižu ananas i grilijaš.

Formirati drugu koru od dve odsecene trecine, tako što se seceni delovi okrecu na spoljnu stranu, a ivice kore u

sredinu, jer sredina kore uvek ima vecu debljinu id krajeva, da bi se dobila ravna površina torte. Preko druge kore premazati treci deo fila i preko njega rasporediti oceene višnje. Preko višanja posuti drugu cetvrtinu grilijaša.

etvrti deo fila naneti i pažljivo rasporediti preko višanja i grilijaša.

Postaviti trecu koru i premazati je petim delom fila i preko njega rasporediti drugu polovinu oceenog ananasa. Preko ananasa posuti treci deo istucanog grilijaša.

Šesti deo fila naneti i pažljivo rasporediti preko ananasa i grilijaša.

Delom fila, odvojenim na pocetku filovanja, premazati bocne strane torte.

Ostatak grilijaša posuti po površini torte.

Tortu pripremiti dan ranije i ostaviti da odstoji.

Savet