

Moskva šnit torta (2)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 konzerva (300-400 g)** ananasa
- **500 g** višanja
- **200 g** lešnika
- **18** jaja
- **24 kašika** šecera
- **24 kašika** oraha
- **12 kašika** mlevenog keksa
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** ulja
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **1,5 l** mleka
- **500 g** maslaca
- **250-300 g** šecera u prahu
- **4 kesice** vanil šecera
- **1 l** slatke pavlake

Priprema

Najpre iseckajte ananas iz 1 vece konzerve istog i ocedite je. Sok ostavite za prskanje kora. Oko 500 g očišćenih višanja pre filovanja dobro ocedite. Višnje sam koristila iz zamrzivaca, najpre se moraju odlediti. Ispecite 200 g lešnika, oljuštite i krupno iseckajte ili slomite u avanu (ja to uradim u blenderu za par secundi). Zatim ispecem 3 korice. Svaku mutim posebno. Za jednu ide ovako: 6 belanaca umititi u cvrst sneg, dodati 6 kašika šecera i 2 žumanca, mutiti još malo. Dodati 8 kašika mlevenih oraha, 4 kašika mlevenog keksa i 1 punu kašiku brašna, 1 kašiku ulja. Varjacom umešati lagano, peci svaku koru posebno na pek papiru na 180°C 10tak minuta. Fil: 12 žumanaca umutiti sa 6 kašika šecera, dodati 4 pudinga od vanile, 2 pune kašike brašna i malu šoljicu mleka

odvojenu od 1,5 l pre zagrevanja. Staviti ostatak mleka da provri i umešati u umucenu smesu od žumanaca i pudinga. Skuvati uz stalno mešanje (ja to radim mikserom). Ohladiti dobro i pomešati sa 500 g prethodno umucenog maslaca (može po 1 paklica od po 250 g margarina i maslaca) sa 250-300 g prah šecera. Izmiksirati smesu 5 minuta. Dodati 4 vanil šecera. Posebno umutiti 1 l slatke pavlake. Zasladi je prah šecerom po potrebi, ako već nije zaslažena. Fil podeliti na 6 delova i filovati sledecim redom. Kore se mogu prskati sokom iz konzerve ananasa, ali nije neophodno. 1. kora, 1/6 žutog fila, višnje, 1/6 žutog fila. Premazati 1/3 umucene slatke pavlake po kojoj posuti peceni lešnik koji se malo utisne nožem za filovanje u pavlaku. 2. kora, žuti fil, ananas, pecenim lešnikom posuti ananas, pa opet ide žuti fil, slatka pavlaka. 3. kora, žuti fil, ananas i višnje, pavlaka na koju nabacam lešnik. Od gore ukrasiti čistom pavlakom ili umucenim šlagom u prahu.

Savet