

Moskva torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore (3):

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 3 kašike mlevenog keksa

Fil:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 50 ml mleka
- 1 kašika brašna
- 375 g putera
- 2 kašike šecera u prahu
- 1 llatke pavlake
- 300 g višanja
- 300 g seckanog ananasa

Priprema

Pocinjemo pripremu kora. U sastojcima za kore piše koliko vam je potrebno sastojaka za sve tri kore ukupno.

Izlupati belanca, dodati šecer i miksati dok se šecer ne otopi. Dodavati mlevene orahe, brašno i keks. Sjediniti

ručno. Vi možete umutiti zajedno i podeliti na 3 jednaka dela. Peci na pek papiru na 180 stepeni oko 15 minuta.

Fil: Izmutiti 12 žumanaca i 12 kašika šecera i kuvati na pari. Posebno u mleko izmutiti kašiku brašna te dodati žumancima i još malo kuvati, da se zgusne. Ostavite da se hladi.

Posebno izmutiti puter sa šecerom u prahu.

Sve zajedno mutiti sa ohlaenim filom.

Podeliti fil na 2 veka dela i jedan manji koji ostaje za gornji sloj. Slatku pavlaku izmutite mikserom.

Postupak filovanja: prva kora - žuti fil - višnje - slatka pavlaka - druga kora - žuti fil - seckani ananas - slatka pavlaka - treća kora - najmanji deo žutog fila - slatka pavlaka.

Ukrasiti po želji.

Prijatno!

Savet

Ovu tortu obožavam, sona je, ukusna i izdašna. Postupak filovanja možete sami odrediti, kako vama odgovara. Ovo je originalni recept koji ja imam. Cesto experimentišem. Možete i drugo voe koristiti. Prijatno!