

Moskva šnit torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **21** kašikašecera
- **24** kašikemlevenih oraha
- **3** kašikebrašna

Za fil:

- **15**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **50** mlmleka
- **3** kašikebrašna
- **250** gmargarina
- **200** gšлага
- **2** dlkisele vode

Još:

- **1** kgvišanja
- **1** velika konzerva ananasa
- **300** gpecenog lešnika
- **300** gšлага
- **4** dlkisele vode

Priprema

Peku se tri kore posebno. 5 belanaca umutiti u cvrst sneg dodati 7 kašika šecera, 8 kašika mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Peci na plehu koji je obložen pek papirom. Sve tri kore ohladiti.

Fil: žumanca, šecer, mleko i brašno dobro umutiti te kuvati na pari. Gotov fil ohladiti pa dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom. Šlag umutiti te dodati fil. Sve dobro sjediniti.

Filovanje: Kora deo fil pa preko fila 2/3 višanja pa preko višanja posuti 100 gr seckanog lešnika preko još malo fila. Zatim ide druga kora pa fil - ananas 2/3 naseckan na kockice i preko posuti sa 100 gr seckanog lešnika pa jos malo fila. Zatim ide treća kora - fil mešavina ostatka višanja i ananasa preko 100 gr seckanog lešnika - fil. Umutiti šlag i premazati tortu.

Savet

Torta nad tortama.