

Moskva šnit torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **21 kašika** šecera
- **24 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna

Za fil:

- **15** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **50 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **250 g** margarina
- **200 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode

Još:

- **1 kg** višanja
- **1 velika konzerva** ananasa
- **300 g** pečenog lešnika
- **300 g** šlaga
- **4 dl** kisele 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 treca kora - fil mešavina ostatka višanja i ananasa preko 100 gr seckanog lešnika - fil. Umutiti šlag i premazati tortu.

Savet

Torta nad tortama.