

Posna Moskva torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- **20 kašika** mlevenih oraha
- **500 ml** kisele vode
- **250 ml** ulja
- **500 g** šećera
- **3 kašika** meda
- **500 g** brašna
- **1 kašika** kakao praha
- **1 kesica** praška za pecivo
- **na vrh noža** sode bikarbone

Za fil:

- **1,4 l** negaziranog soka od narandže
- **5** pudinga od vanile
- **15 kašika** šećera
- **250 g** posnog margarina
- **100 g** šećera u prahu

Ostalo:

- **400 g** posnog šlaga

- **350 ml** kisele vode za šlag
- **300 g** višanja
- **1 konzerva** ananasa
- **100 g** seckanih oraha
- **posni** šlag za dekoraciju

Priprema

Za koru pomešati vodu, ulje, med i šećer. Posebno sjediniti suve sastojke, pa postepeno sjediniti sa vodom, uljem, medom i šećerom. Smesu podeliti na cetiri jednaka dela. Prvi deo sipati u kalup (23x31 cm) obložen papirom za pecenje, pa ubaciti u rernu zagrejanu na 180 stepeni i peci koru oko 20 minuta. Isto ispeci i preostale tri kore.

Puding razmutiti sa malo soka, a ostatak soka pomešati sa šećerom i staviti da provri. Kada provri zakuvati puding i mešati dok se ne zgusne. Potpuno ohladiti. Margarin umutiti sa šećerom u prahu, pa mu dodavati fil postepeno i dobro sjediniti.

400 g posnog šlaga umutiti sa 350 ml kisele vode.

Staviti na tacnu prvu koru, premazati sa filom, posuti seckanim ananasom, pa seckanim orasima i preko sa šlagom. Poklopiti drugom korom i nastaviti filovanje. Dekorirati sa šlagom.

Savet