Moskva šnit (2)

težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x4):

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**griza
- **1 kašika**brašna

Za I fil:

- **20**žumanaca
- **2**jajeta
- **24 kašika**šecera
- **250 g**margarina

Za II fil:

- **300 g**krem šlag
- **300 ml**vode
- **4 dl**kisele pavlake

Za dekoraciju:

- **300 g**krem šlag
- **300 ml**gazirane vode

Ostalo:

- **300 g**prokuvanih višanja
- **1 konzerva** ananasa
- **150 g**prepecenih seckanih lešnika

Priprema

Umutite 5 belanaca u cvrst šam, dodajte 5 kašika šecera i miksajte. Dodajte lagano 5 kašika mlevenih oraha i po 1 kašiku griza i 1 kašika brašna.Sjedinite smesu lagano pa isipajte u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Pecite na 200 C oko 10 minuta.Na isti nacin napravite još 3 kore. Ohladite.

Za I fil je potrebno da žumanca i jaja umutite mikserom pa skuvajte fil na pari. Ohlaeni krem sjedinite sa umucenim margarinom. Krem šlag umutite sa gaziranom vodom pa dodajte kiselu pavlaku i kratko izmiksajte.

Finalni postupak: Svaku koru uzbockajte viljuškom pa prelijte sa malo soka od ananasa. Višnje ocedite od viška tecnosti. Na prvu koru stavite 1/3 žutog fila, višnje, pospite seckanim lešnicima, premažite umucenim šlagom, stavite drugu koru, žuti fil, sitno secen ananas, seckani lešnik, šlag, treca kora, ostatak višanja, ananasa, lešnika, šlag, kora...

Dekorisati umucenim šlagom. Prijatno!

Savet