

Moskva šnit torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Za kore (x3):

- **6** belanaca
- **180** g šecera
- **100** g seckanih badema - oraha
- **1** kašika brašna
- **1** kašika mlevenog ptiber keksa

Za krem:

- **18** žumanaca
- **250** g šecera
- **3-4** kašice vanil ekstrakta
- **2** kesice vanil šecera
- **1-2** kašike maraskino likera
- **250** g putera
- **1/2** l slatke pavlake
- **1/2** kg višanja
- **1** veća konzerva ananasa (ili veći svež ananas)

Za ukrašavanje:

- **200** g listica badema
- **5-6** kašika umućenog šlaga

Priprema

Dobro umutiti belanca sa malo soli i potom šećerom. U cvrst sam lagano umešati brašno, keks i bademe bez ljuske ili orahe. Masu sipati u pleh u kome je uljem podmazani peki papir. Kore peci 20 minuta na 175°C.

Žuti puter krem (samponeze krem) se pravi tako što se umute žumanca i šećer i vanilin šećer i skuvaju na pari, neprestano mešajući (za 12-15 minuta trebalo bi da se zgusne).

Kad se ohladi spojiti sa umucenim puterom. Umutiti slatku pavlaku i nju spojiti sa kremom. Umešati vanilu i liker.

Na prvu koru premazati deo krema i poređati iseckan ananas. Ako su ananas i višnje sveži treba ih prokuvati pa procediti i tako ce torta duže trajati.

Po ananasu premazati jos malo krema pa spustiti drugu koru. I nju premazati kremom pa poređati višnje. Dakle i ananas i višnje se ređaju po kremu, nikako se ne mešaju u krem. Po višnjama staviti malo krema i na njega trecu koru.

Tortu premazati ostatkom krema.

Tortu ukrasiti listicima pecenog badema. Listice ponegde možete kupiti, a ja sam ih ovaj put sama pravila od kratko prokuvanog badema kome sam skinula ljusku pa kad se ohladio i osušio isekla na sasvim tanke listice. Listice sam ispekla u retni da porumene.

Tortu sam ukrasila jednostavno (jer je pravljen za starijeg slavljenika), sa malo šlaga, cvetova, pecenog badema i prženog šećera.

Savet

Zbog ove, nama omiljene torte, koju je 1974. g osmislila gdja Anica Dzepina, proitala sam sve što se moglo naći. Naravno da je originalni recept tajna jer ga je hotel Moskva zaštitio i po njemu se pravi u hotelima u Njujorku, Londonu, Becu, Budimpesti... No ono što je sama gdja Anica otkrila omoguđava da se napravi torta približna originalu. Kako je izjavila torta se pravi od badema, ananasa i višanja, isključivo (kako je badem uvek bio skup dozvolila je da se zamene orasima). U kore još ide pored šećera i kašika brašna kao i kašika Ptibera. Krem se pravi od žutog puter krema (tzv. samponeze krem) koji daje lakoću ukusa i kuvanih umućenih belanaca sa šećerom (kasnije zamenjenih slatkom pavlakom). Dakle pavlaka se ne maze kao poseban sloj već je deo krema niti se njome premazuje cela torta. Kako sama gdja Dzepina kaze šlag se može naći samo kao ukras na torti na koju se stavlja ruža pravljen od šećera. Kasniji sefovi poslasticarnice su pokušali menjati recept dodajući breskve, pa čak i maline i jagode, ali je to samo umanjilo potraznju pa su se vratili na izvorni recept. Ceneći trud i kreativnost gdje Anice smatram da se treba držati njenog recepta jer je tada torta izvanrednog i osvežavajućeg ukusa. Svaka promena sastojaka menja tortu i to onda nije Moskva šnit već joj treba dati drugo

ime. Ja sam za ovu priliku pravila manju tortu, a odstupila sam od recepta utoliko što je trebalo treću koru premazati samo kremom pa staviti četvrtu koru i onda celu tortu premazati kremom. Ovo je jedna od najboljih, najukusnijih i osvežavajućih torti.