

Moskva šnit (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **200 g** mlevenih oraha

Žuti fil:

- **8** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **300 g** margarina
- **125 g** šecera u prahu
- **100 ml** šlag kreme

Beli fil:

- **400 ml** šlag kreme

Voce:

- **1 kg** anansa
- **pakovanje** višanja

Priprema

Umutiti belanca za koru, postepeno dodavati šećer, na kraju umešati brašno i orase. Podeliti masu na dva dela peći 15 min na 180 stepeni dve kore u tepsiji za rernu. Kada se kore ohlade podeliti uzduž na dve tako da se dobije ukupno 4 kore. Kore su izuzetno tanke. Mutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari dok se ne zgusne fil. U ohla?en fil dodati umućen margarin sa šećerom u prahu. Posebno umutiti 100 gr šlaga i spojiti sve u žuti fil. Beli fil samo umutiti po uputstvu šlag krem. Višnje ocediti od soka i naravno izvaditi koštice ako nisu očišćene, a ananas iseckati na kockice. Nacin slaganja: prvo koru premazati žutim filom staviti ananas koji se prekrije šlagom, potom ponovo kora, žuti fil, višnje, šlag, kora, žuti fil, ananas, šlag i kora i malo žutog fila. Sve ukasiti sa šlagom. Ja sam posula mlevenih pecenih lešnika jer volim lešnike u kombinaciji sa vocem Prijatno!

Savet