

## **Moskva šnit (3)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **8** belanaca
- **8** kašika šecera
- **2** kašike brašna
- **200** gmlevenih oraha

#### **Žuti fil:**

- **8** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **2** kesice vanil šecera
- **300** gmargarina
- **125** g šecera u prahu
- **100** mlšlag krema

#### **Beli fil:**

- **400** mlšlag krema

#### **Voce:**

- **1 kg**anansa
- **pakovanje**išanja

## Priprema

Umutiti belanca za koru, postepeno dodavati šecer, na kraju umešati brašno i orase. Podeliti masu na dva dela peci 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 šcerom i kuvati na pari dok se ne zgusne fil. U ohlaen fil dodati umucen margarin sa šcerom u prahu. Posebno umutiti 100 gr šлага i spojiti sve u žuti fil. Beli fil samo umutiti po uputstvu šlag krem. Višnje ocediti od soka i naravno izvaditi koštice ako nisu očišcene, 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 ukrasiti sa šlagom. Ja sam posula mlevenih pecenih lešnika jer volim lešnike u kombinaciji sa vocem Prijatno!

## Savet