

Moskva torta - Dva srca



Sastojci

Za 3 kore:

- 15 jaja
- 21 kašika šecera
- 24 kašike mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Fil:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 2 kafene šoljice mleka
- 1 kašika brašna
- 250 g margarina
- 2 kašike šecera u prahu

Za filovanje:

- 1 kg višanja
- 250 g seckanih lešnika
- 1 konzerva ananasa
- 500 g šlaga

Priprema

Kore: Ispeci kore od 5 belanaca, 7 kašika šecera, 8 kašika mlevenih oraha i 1 kašikom brašna. Ispeci tri kore.

Fil: Skuvati na pari 15 žumanaca, 15 kašika šecera, 2 šoljice mleka i 1 kašika brašna. Ohladiti. Posebno uraditi 250 g margarina i 2 kašike šecera u prahu. Spojiti ova dva fila.

Filovati sledecim redom: Kora + fil + 2/3 višanja + 1/3 lešnika + malo fila, kora + fil + 2/3 ananasa + 1/3 lešnika + malo fila, kora + fil + preostale višnje i ananas, 1/3 lešnika i fil.

Ukrasiti po želji.