

Moskva šnite (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **15**belanaca
- **21** kašikašecera
- **24** kašikeoraha
- **3** kašikebrašna

Žuti fil:

- **15**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **50** mlmleka
- **250** gmargarina
- **200** gšлага
- **30** mlkisele vode

Dodaci:

- **500** gvišanja
- **1** konzervaananana
- **300** glešnika
- **300** gšлага
- **30-40** mlkisele vode
- **100** gbadema

Priprema

Prvo cemo umutiti fil, jer tek kada se fil skroz ohladi možemo da filujemo tortu. Prvo odvajamo u posudu belanca od žumanaca, s tim da sve žumance stavljamo u istu posudu a belanca delimo u tri posude po 5. Mutimo žimanca i dodajemo 15 kašika šecera, kada se šecer razbije, dodajemo 50ml mleka, i 3 kašike brašna. Kada smo to lepo umutili stavljamo da se kuva na pari. Kuvamo na pari sve dok se ne zgusne do gustine kao puding. Ostavljamo da se hlađi. (U meuvremenu dok se hlađi, mi cemo se posvetiti korama). Kada se žuti fil ohladio, uzimamo margarin u drugu posudu i mikserom ga mutimo nekih 5-10 minuta dok se ne razbije i bude kremast, zatim dodajemo u margarin kašiku po kašiku žutog fila, ne prestajuci da ga mutimo, dok ne potrošimo ceo fil. U drugu posudu sipamo 200g šлага i 0,3 dcl kisele vode. Kada umutimo šlag, u žuti fil dodajemo šlag ponovo kašiku po kašiku i koristimo mikser, dok sve ne sjedinimo. I naš prelep kremast i socan žuti fil je gotov. :) Prelazimo na kore i veoma je bitan redosled kojim cemo mutiti, jer ako sve sastojke stavimo i pocnemo da mutimo, necemo ništa uraditi i samo sve možemo da prospemo. Dakle, mutimo prvo 5 belanaca, kada belanca umutimo u cvrst sneg dodajemo 7 kašika šecera, jednu po jednu dok mutimo, i na kraju smanjimo brzinu miksera i dodajemo 1 kašiku brašna, kada se to sjedini ostavljamo mikser sa strane, dodajemo 8 kašika oraha i uzimamo žicu, kašiku, šta god, i samo lagano promešamo da se sjedini. Izliti u kalup i peci 10-15 minuta na 200 stepeni. Tako ponoviti postupak za ostale dve kore. Kada nam se ohlade i kore i fil, pocinjemo sa filovanjem. Prva kora, deo fila, 300g višanja, 100g seckanih lešnika, i preko toga ponovo deo fila. Druga kora, deo fila, 2/3 ananasa, procenicete sami u zavisnosti od konzerve koju kupite gledajte da bude oko 300g ananasa to je dovoljno, 100g lešnika, deo fila. Treća kora deo fila, ostatak ananasa i 200 g višanja, 100 g seckanih lešnika. U posudu sipamo 300g šлага i otprilike 350 ml kisele vode, i mutimo miskerom. I na kraju stavljamo šlag na tortu, i bademe koje smo prethodno iseckali na listice, ili kako je vama volja. Prijatno :)

Savet

Višnje uvek iseckam bar na polovine, ananas na kockice, badem na listie, a orahe na kockice.