Moskva šnit torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **15** belanaca
- **24 kašike**mlevenih oraha
- **15 kašika**kristal šecera
- **9 kašika**brašna

Žuti fil:

- **15**žumanaca
- **200 g** kristal secera
- **1 šolja**mleka
- **1/2 kesica**pudinga od vanile
- **1 kašika**brašna
- **1**vanilin šecer
- **250 g**maslaca
- **150 g**seckanog pecenog lešnika
- **1 konzerva**ananasa
- **600 g**višanja
- **600 ml**slatke pavlake

Dekoracija:

- **3** šlaga

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg i dodati 5 kašika šecera, sve dobro umutiti pa dodavati postepeno mlevene orahe i brašno. Izliti koru na pek papir i ravnomerno je rasporediti te staviti da se pece na 180 C 6-7 minuta. Ponoviti postupak još dva puta (ispeci još dve iste takve kore).

Žuti fil: žumenace sa šecerom ukuvati na pari, u šolju mleka razmutiti kašiku brašna, vanilin šecer i puding i kuvati dok se krem ne bude zgusnuo (neprekidno mešajuci). Kada masa postane gusta skloniti fil sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlaenu kremu umutiti maslac i sve dobro sjediniti. Umutiti slatku pavlaku i 1/2 dodati žutom kremu i sjediniti ga mikserom, a ostatak slatke palake ostaviti za premazivanje. Filovanje: Postaviti koru na tacnu potom naneti žuti fil u koji utisnemo višnje pa premazemo sa još malo žutog fila preko kojeg nanesemo sloj slatke pavlake i preko nje poslemo seckani lešnik. Ponovimo isti postupak sa još preoatale dve kore s’ tim što preko trece kore stavljamo miks višanja i ananasa. Tortu ukrasiti po želji.

Savet

Voe dobro ocediti. Posebno višnje.