

Moskva šnit torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Korice:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **24 kašika** mlevenih badema (ili oraha)
- **4 kašika** mlevenih lešnika
- **4 kašike** brašna
- **2 kašice** praška za pecivo

Fil:

- **16** žumanaca
- **180 g** šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **1 kašika** gustina
- **1/2 l** mleka
- **1 kesica (58 g)** šlag krema sa ukusom vanile
- **250 g** maslaca

I još:

- **1/2 l** slatke pavlake
- **500 g** višanja
- **1 manja konzerva** ananasa u komadicima
- (oceana masa je 380 g)
- **150 g** iseckanih lešnika

Buter krem:

- 125 g maslaca sobne temperature
- 200 g šećera u prahu
- 3 kašikemleka

Za premazivanje cele torte:

- 200 g belog šlag krema
- 400 ml hladne gazirane vode

Priprema

Pre nego što počnete sa pravljenjem torte stavite odmrznute višnje i ananas u cetku da se dobro ocede. Pošto su mi višnje, a i komadici ananasa bili krupni ja sam ih iseckala, da bi se torta kasnije bolje sekla. Lešnike i bademe (ili orahe) prvo ih ispeci da bi dobili divnu aromu, pa ih koristiti. Pripremiti i pleh za pečenje, vel. 34x23cm. Iseci četiri komada pek papira prema veličini dna pleha. Pre svakog sipanja testa staviti pek papir u pleh i premazati ga uljem, kao i stranice pleha. Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni.

Korice: Od navedenih sastojaka peku se 4 korice. Za 1 koru je potrebno: 4 belanaca, 4 kašike šećera 1 kašika brašna, 1/2 kašičice praška za pecivo, 6 kašika mlevenih badema i 1 kašika mlevenih lešnika. Belanca staviti u vanglicu i početi sa mucenjem. Kada belanca počnu da dobijaju belu boju dodati šećer iz dva puta i nastaviti sa mucenjem dok se belanca ne umute jako cvrsto. U jednu posudicu pomešati mlevene bademe i lešnik, a u drugu brašno i prašak za pecivo. U umucena belanca dodati pripremljene mešavine i špatulom (ili drvenov varjačom) polako sjediniti sastojke. Umucenu smesu sipati u pripremljeni pleh i staviti da se pece. Koricu peci 12 minuta u rerni sa ventilatorom. Pecenu koricu izvaditi i odmah je, zajedno sa pek papirom, prebaciti na neki veci pleh (ja sam koristila pleh od el. rerne). Na isti način spremiti i ostale tri korice. Dok vam se druga korica pece, vi pažljivo odvojite pecenu koricu od pek papira, ali papir ne sklanjati. Pecene korice reati jednu preko druge, sa pek papirom. Preko zadnje korice prebaciti kuhinjsku krpu i ostaviti ih na stranu (tako ce fino da omekšaju).

Fil: U vanglicu staviti žumanca i početi sa mucenjem. Dodavati postepeno šećer (iz tri puta) i mutiti sve dok žumanca ne pobebe i dok se ne dobije kremasta smesa. Pomešati gustin i prah od pudinga, pa dodati u umucena žumanca. Dobro sjediniti. Sve to razrediti sa 200 ml mleka (od 1/2 l), a ostatak mleka staviti da provri. Kada je mleko proključalo skloniti posudu sa vatre i sipati smesu sa jajima. Smanjiti temperaturu na srednju jacinu, vratiti posudu na vatru i skuvati fil, uz neprekidno mešanje žicom za mucenje. Kada se fil zgusnuo, skloniti posudu sa vatre i fil prekriti providnom folijom (staviti je direktno na fil). Ostaviti da se fil ohladi. Šlag krem cvrsto umutiti sa 120 ml hladne gazirane vode. Ohlaeni fil prvo mikserom malo umutiti, zatim postepeno dodavati umuceni šlag krem i sjediniti ga sa filom. Na kraju, takoe postepeno, dodati penasto umuceni maslac i sve dobro umutiti. Fil ostaviti u frižider 10-15 minuta, pa filovati tortu. Slatku pavlaku umutiti neposredno pre filovanja torte.

Na tacnu za tortu staviti prvu koricu. Preko korice staviti trecinu fila (ja sam odmah fil i slatku pavlaku podelila na tri dela, da bi mi bili svuda podjednako rasporeeni) i ravnomerno ga rasporediti preko cele kore.

Preko fila staviti polovinu višanja (dobro oceenih i iseckanih).

Zatim posuti preko sa iseckanim lešnicima. Preko lešnika rasporediti trecinu slatke pavlake.

Preklopiti sa drugom korom i blago je pritisnuti da se zalepi za smesu ispod nje (taj postupak ponoviti sa svim koricama). Preko druge kore ide fil - polovina ananasa - pouti sa lešnikom - slatka pavlaka.

Preklopiti sa trecom korom - staviti ostatak fila - preko rasporediti ostatak višanja i ananasa - posuti sa lešnikom - i završiti premazivanjem sa slatkom pavlakom.

Preklopiti sa cetvrtom korom, poravnati fil koji je iscureo sa strane i ostaviti tortu u frižider, oko 1/2-1 sat, pre ukrašavanja.

Buter krem: Staviti u vanglicu omekšali maslac, dodati mleko i umutiti. Zatim dodati šecer u prahu (ja sam koristila šecer u prahu sa aromom limuna) i sve dobro sjediniti. Ja sam krem odmah podelila u dve zdelice, dodala po 4 kapi željene boje i kašicicom sjedinila. Krem ostaviti 10-ak minuta u frižider, pa zatim ukrašavati tortu po želji. Vrlo je zahvalan za rad, tako da cete bez problema da istisnete svaki oblik koji želite (ja sam radila špricom za ukrašavanje).

Za premazivanje cele torte: Odmeriti 400 ml hladne gazirane vode, sipati u odgovarajucu dublju posudu i dodati odmerenih 200 g šlag krema. Masu mutiti mikserom oko pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastaviti mucenje maksimalnom brzinom, oko pet minuta. Ako želite slai šlag dodati šecer u prahu po ukusu (ja nisam dodavala, jer je bio dovoljno sladak).

Recept za tortu sam videla sa bloga Minjina Kuhinjica.

Savet