

Moskva šnit



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Kore:

- **15** belanaca
- **21** kašika šecera
- **24** kašikemlevenih oraha
- **3** kašike brašna

Fil:

- **15** žumanaca
- **15** kašika šecera
- **2** šoljicemleka
- **250** g margarina
- **1** kašikabrašna
- **2** kesice vanilin šecera
- **1** slatka pavlaka

Ostalo:

- **1** konzerva ananasa
- **1** kg višanja
- **200** g prepečenog lešnika
- **4** slatke pavlake

Priprema

Belanaca umutiti u cvrst sneg, dodati šecera, mlevene oraha i brašno. Peci u podmazanom plehu, 3 kore svaku ponaosob i prohladiti ih.

Na pari skuvati žumanaca sa šecerom, dodati mleko sa umucenim brašnom i kuvati dok se ne zgusne. Kada se ohladi sastaviti sa 250 g margarina koji ste umutili sa šecerom u prahu. U tako sastavljanu masu dodati i umucenu slatku pavlaku. Sve lepo umešati.

Filuje se ovako: Kora pa deo fila i preko fila oceene višnje, dosta poredjati, pa preko višanja posuti seckan prepecen lešnik i preko toga još malo fila. Zatim ide druga kora pa deo fila i preko fila ide ocedjen i na kockice iseckan ananas iz konzerve i preko ananasa seckan prepecen lešnik pa još malo fila. Zatim ide treca kora pa fil a preko fila stavimo pomešan ananas i višnje i malo fila preko pa seckani lešnik. Onda preko svega celu tortu isfilovati umucenom slatkom pavlakom.

Savet