

Torta Moskva šnite



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 8 kašika mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Fil I:

- 20 žumanaca
- 300 g šecera
- 7 dl mleka
- 7 kašika gustina
- 375 g margarina

Fil II:

- 500 ml slatke pavlake

Još je potrebno:

- 150 g krupnije mlevenih lešnika
- 600 g očišćenih visanja
- 1 konzerva ananasa

Priprema

Za jednu koru dobro umutiti 5 belanaca sa 10 kašika šecera. Onda dodati mlevene orahe i brašno, pa polako smesu sjediniti sa kašikom. Sipati u pleh (38x26) obložen papirom i peci koru na 180 C 25 minuta. Na isti način napraviti još 3 kore, znaci 4 ukupno.

Za fil izmutiti žumanca i gustin sa 2 dl mleka, a ostatak mleka (5 dl) staviti da provri sa šecerom. U vrijuce mleko sipati izmucenu smesu pa skuvati fil. Kada se ohladi, sjediniti ga sa prethodno umucenim margarinom. Za fil II posebno umutiti slatku pavlaku.

Za filovanje dobro ocediti višnje, a ananas iseckati na kockice. Redjati: kora, fil I, višnje, posuti sa mlevenim lešnikom, slatka pavlaka, kora, fil I, ananas, mleveni lešnik, slatka pavlaka, kora, fil I, ananas i višnje, mleveni lešnici, slatka pavlaka, kora. Sa ostatkom fila I premazati celu tortu. Ako tortu dekorisete sa fondanom premazite je prvo sa puter kremom. Ili je jednostavno dekorisite sa šlagom, po želji.

Savet