

# Dekorissimo preporučuje Moskva šnit torta

Moskva šnit torta, savršeno!

Potreban Vam je samo Dekorissimo kalup za torte prečnika 26cm.

KORA:

3 belanca

3 kašike šećera

4 kašike mlevenih oraha

1 kašika mlevenih lešnika

1 kašika brašna

Napraviti 4 ovakve kore: Belanca umutiti penasto, postepeno dodavati šećer, dobro umutiti. Dodati orahe, brašno i lešnik, mešati špatulom lagano dok ne dobijete kompaktnu masu. Peći na 200C oko 12 minuta (proverite čačkalicom da li je kora pečena).

FIL:

12 žumanaca

12 kašika šećera

1 puding od vanile

400ml mleka

1 kašika gustina

200g maslaca

I JOŠ TREBA:

400ml slatke pavlake

400g višanja

1 manja konzerva ananasa

150g seckanih pečenih lešnika

Žumanca i šećer dobro umutiti dok ne dobijete penastu masu, u to dodati razmućen puding i gustin sa malo mleka (uzeti od onih 400ml), dobro promešati i zakuvati u ostatak mleka. Kuvati na tihoj vatri (traje malo duže).

Kada se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi, dodati umućen maslac.

Pre filovanja umutiti slatku pavlaku.

Višnje iscediti od soka.

Ananas iseckati na kockice, takodje iscediti od soka.

Lešnik izdrobiti.

Redjati:

1 kora – žuti fil – višnje – lešnik – slatka pavlaka

2 kora – žuti fil – ananas – lešnik – slatka pavlaka

3 kora – žuti fil – višnje i ananas – lešnik – slatka pavlaka

4 kora, a ukrašavate po želji.

Pre nego što poželimo sladak i priјatan zalogaj, moramo zahvaliti Stefanelli koja je nesobično podelila svoj recept.



**Dekorissimo**  
DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO