

Moskva torta



Sastojci

Korice:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 15 kašika griza
- 15 kašika mlevenih oraha

Fil:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 1,5 margarin
- 2 kesice vanilin šecera

Potrebno je:

- 1 kg višanja
- 1 caša šecera
- 1 veka konzervu ananasa
- 1 l slatke pavlake
- 2 kesice vanilin šecera
- 4 kesice šlaga

Priprema

Korice: 5 belanaca dobro umutiti i dodati 5 kašika šecera. U dobro umuceno dodati 5 kašika griza i 5 kašika mlevenih oraha. Sipati u pleh (pravougaonog oblika) i peci 15 minuta na 210 stepeni. Prethodno ukljuciti rernu. Tako napraviti tri korice.

Fil: 15 žumanaca i 15 kašika šecera dobro umutiti i skuvati na pari (najbolje u onom loncu za mleko, da ne bi zagorelo). Kad se zgusne i prohladi dodati umucen 1,5 margarin i 2 kesice vanilin šecera.

1 kg višanja bez koštica, po mogućstvu kompot, 1 cašu (od jogurta) vode i 1 cašu šecera kuvati pola sata. Procediti. 1 vecu konzervu ananasa sitno iseckati i ostaviti da se procedi.

Umutiti 1 l slatke pavlake sa 2 vanilin šecera.

Reati: kora, žuti fil (onaj od žumanaca), ananas, pavlaka (debljine oko 1,5 cm), pa opet kora, žuti fil, višnje, pa pavlaka i odozgo treća kora. Sve zajedno premazati pavlakom, a kada se malo prohladi, odozgo staviti šlag!

Recept nam je poslao Vladimir Bogdanovic iz Kruševca.