

Moskva šnit torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Za kore (x3):

- **6**belanaca
- **180** gšecera
- **100** gseckanih badema - oraha
- **1** kašikabrašna
- **1** kašikamlevenog ptiber keksa

Za krem:

- **18**žumanaca
- **250** gšecera
- **3-4** kašicicevanil ekstrakta
- **2** kesicevanil šecera
- **1-2** kašikemaraskino likera
- **250** gputera
- **1/2** lslatke pavlake
- **1/2** kgvišanja
- **1** veca konzervaananas (ili veci svež ananas)

Za ukrašavanje:

- **200** glistica badema
- **5-6** kašikaumucenog šлага

Priprema

Dobro umutiti belanca sa malo soli i potom šecerom. U cvrst sam lagano umešati brašno, keks i bademe bez ljske ili orahe. Masu sipati u pleh u kome je uljem podmazani peki papir. Kore peci 20 minuta na 175'C.

Žuti puter krem (samponeze krem) se pravi tako što se umute žumanca i šecer i vanilin šecer i skuvaju na pari, neprestano mešajuci (za 12-15 minuta trebalo bi da se zgusne).

Kad se ohladi spojiti sa umucenim puterom. Umutiti slatku pavlaku i nju spojiti sa kremom. Umešati vanilu i liker.

Na prvu koru premazati deo krema i poreati iseckan ananas. Ako su ananas i višnje sveži treba ih prokuvati pa procediti i tako ce torta duže trajati.

Po ananasu premazati jos malo krema pa spustiti drugu koru. I nju premazati kremom pa poreati višnje. Dakle i ananas i višnje se reaju po kremu, nikako se ne mešaju u krem. Po višnjama staviti malo krema i na njega trecu koru.

Tortu premazati ostatkom krema.

Tortu ukrasiti listicima pecenog badema. Listice ponegde možete kupiti, a ja sam ih ovaj put sama pravila od kratko prokuvanog badema kome sam skinula ljsku pa kad se ohladio i osušio isekla na sasvim tanke listice. Listice sam ispekla u rerni da porumene.

Tortu sam ukrasila jednostavno (jer je pravljena za starijeg slavljenika), sa malo šлага, cvetova, pecenog badema i prženog šecera.

Savet

Zbog ove, nama omiljene torte, koju je 1974. g osmisnila gdja Anica Dzepina, proitala sam sve što se moglo nai. Naravno da je originalni recept tajna jer ga je hotel Moskva zaštitio i po njemu se pravi u hotelima u Njujorku, Londonu, Becu, Budimpešti... No ono što je sama gdja Anica otkrila omoguava da se napravi torta približna originalu. Kako je izjavila torta se pravi od badema, ananasa i višanja, iskljuivo (kako je badem uvek bio skup dozvolila je da se zamene orasima). U kore još ide pored šeera i kašika brašna kao i kašika Ptibera. Krem se pravi od žutog puter krema (tzv. samponeze krem) koji daje lakou ukusa i kuvanih umuenih belanaca sa šeerom (kasnije zamenjenih slatkom pavlakom). Dakle pavlaka se ne maze kao poseban sloj ve je deo krema niti se njome premazuje cela torta. Kako sama gdja Dzepina kaze šlag se može nai samo kao ukras na torti na koju se stavlja ruža pravljena od šeera. Kasniji sefovi poslasticarnice su pokušali menjati recept dodajui breskve, pa ak i maline i jagode, ali je to samo umanjilo potraznju pa su se vratili na izvorni recept. Cenei trud i kreativnost gdje Anice smatram da se treba držati njenog recepta jer je tada torta izvanrednog i osvežavajućeg ukusa. Svaka promena sastojaka menja tortu i to onda nije Moskva šnit ve joj treba dati drugo ime. Ja sam za ovu priliku

pravila manju tortu, a odstupila sam od recepta utoliko što je trebalo treu koru premazati samo kremom pa staviti etvrtu koru i onda celu tortu premazati kremom. Ovo je jedna od najlepših, najukusnijih i osvežavajuhih torti.