

Moskva šnite

- Za jednu koru (potrebno cca.4kom):
- 5 bjelanjaka
- 5 VŽ šećera
- 100 grama sjeckanih oraha
- 2 VŽ brašna
- 2 VŽ mljevenog keksa

- Za nadjev:
- 20 žumanaca
- 800 grama šećera
- 800 grama putra
- 200-300 grama sjeckanih višanja
- 200-300 grama sjeckanog ananasa ili kivija (mogu se upotrijebiti i marelice, breskve...).
- 100 grama badema
- 4 dl šlaga

Priprema:

Umutiti 5 bjelanjaka sa 5 žlica šećera, 100 grama sjeckanih oraha, 2 žlice brašna i 2 žlice mljevenog keksa. Ispeći 4 ovakve kore u podmazanom i brašnom posutom plehu za pečenje.

Umutiti 20 žumanjaka sa 800 grama šećera i 600 grama putra, pa kuhati na pari tako da nadjev postane staklast.

Ohladiti, pa u to dodati jos 200 grama putra (ili margarina, ako ne volite putar).

Nadjev podijeliti na dva dijeela: jedna polovica ostaje žuta i njome se premazuje treća i četvrta kora, kao i torta sa strane, a drugu polovinu nadjeva podijeliti na dva djela.

U jedan dio staviti sjeckane višnje (ne više od 200-300 grama), a u drugi dio istu količinu sjeckanog ananasa ili kivija (marelica, bresaka...).

Redati koru, nadjev sa višnjama, koru, nadjev sa ananasom, treću i četvrtu koru i tortu sa strane premazati žutim nadjevom.

Popariti 100 grama badema kipućom vodom, oljuštiti i propeći u pećnici, pa isjeckati na listiće.

Šlagom ukasiti tortu (po želji).

Tortu sijeći na šnite debljine 2 cm.

