

Moskva šnit torta



Potrebni sastojci:

Fil:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 10 kom žumanjaka
- 120 g gustina
- 230 g šećera
- malo ekstrakta vanilije
- 200 g maslaca (sobne temperature)

Voće:

- 250 g Volim zaleđenog ananasa
- + 2 kašike šećera
- 300 g Volim zaleđenih višanja
- +3 kašike šećera

Biskvit (potrebni sastojci za 2 biskvita 38x22 cm):

- 2x5 kom bjelanjaka
- 2x120 g šećera
- 2x50 g mljevenog Petit Beurre keksa
- 2x90 g mljevenih oraha

Još potrebno:

- cca 80g krupno mljevenih lješnjaka
- lješnjak krokant za ukrašavanje

Priprema:

Fil:

Prvo pripremiti fil...Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1.5 dl te pomiješati sa gustinom, šećerom, žumancima i ekstraktom vanilije. Žicom izmiješati tako da nema grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Kad je mlijeko zakuhalo veći dio dodati u posudu sa gustinom i žumancima i dobro promiješati, a zatim sve vratiti u šerpu sa ostatkom mlijeka i zakuhati gust krem bez grudvica. Smaknuti sa šporeta i površinu krema prekriti prozirnolijom te ostaviti na hlađenje. U ohlađen fil dodati maslac sobne temperature i sve dobro izmiksati.

Voće:

U odgovarajućoj šerpi zagrijavati Volim zaleđeni ananas i šećer. Ananas u toku zagrijavanja isjeckati na male komadiće. Miješati i kad smjesa prokuha smaknuti sa šporeta ocijediti višak tečnosti kroz cjediljku (tečnost iskoristiti kao napitak ili za neke druge poslastice).

Na isti način prokuhati i višnje i ocijediti od viška tečnosti.

Biskvit:

Dok se krem hladi pripremiti biskvite...peku se 2 odvojena biskvita dimenzija 38x22cm, a zatim se izrežu na dimenzije 19x22cm, tako da ćete ukupno dobiti 4 biskvita, s tim da će se nakon pečenja malo skupiti ali to je standardan proces sa biskvitima od bjelanjaka i orašastih plodova.

Bjelanjke (5 kom) miksati dok se ne zabijele a zatim postepeno dodavati i šećer. Izmiksati srednje čvrst šaum i dodati mljevene orahe i mljeveni petit keks pa sve izmiješati ručno silikonskom špatulom. Smjesu raporediti u pomjerljivi četvrtasti pleh (38x22cm) obložen pek parom samo po dnu, ne i po ivicama i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 160°C oko 25 minuta (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni).

Izvaditi iz rerne i kad se biskvit prohladi pažljivo ukloniti pek papir. Ohlađen biskvit prerezati na dimenzije 19x22cm.

Isti postupak ponoviti i sa drugim biskvitom. Ukupno ćete imati 4 biskvita.

Filovanje:

-Na podlozi za torte na prvi biskvit ravnomjerno rasporediti 4 kašike fila pa preko rasporediti ocijeden ananas. Preko ananasa ravnomjerno pažljivo nanijeti sloj fila. Zatim ide drugi biskvit, fil, sloj sa višnjama pa fil. Na treći biskvit nanijeti sloj fila pa preko ravnomjerno rasporediti krupnije mljevene lješnjake i još jedan tanak sloj fila. Na četvrti biskvit ide samo tanak sloj fila kog će ostati dovoljno i za obradu cijele torte. Prije finalnog dekorisanja tortu prekriti prozirnolijom i ostaviti u frižider preko noći.

Prije serviranja na vanjske stranice torte ravnomjerno nanijeti sloj lješnjak krokanta.

Prijatno! ❤️