

Vocna šarlota



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bebi piškota
- **5 dl** slatke pavlake
- **380 ml** kisele pavlake
- **4** žumanceta
- kora limuna
- **250-300 g** šećera u prahu
- **1 kašičica** nes kafe
- **1 kesica** kapucina
- **1,5 dl** vode
- **100 g** čokolade

Priprema

Preliti sa vrelom vodom nes kafu i kapucino, ostaviti da se prohladi. Umutiti penasto žumanca i 150 g šećera prahu, ukoliko ne konzumirate sirova jaja skuvajte jaja na paru.

Umutite slatku pavlaku, a kiselu pavlaku pomešajte sa preostalim šećerom. Pomešajte jaja, slatku i kiselu pavlaku, dodajte malo rendane limunove korice.

Obložite stranice i dno kalupa sa piškotama umocenim u kafu (piškote koje reate po obodu ne umacite u kafu),

1/3 fila, jagode, otopljena cokolada 1/3, fila, piškote, jagode 1/3 fila.

pripremite preliv po uputstvu sa kesice, rasporedite preostale jagode i prelijte sa prelivom. ostavite tortu da se dobro ohladi i uživajte!!

Savet