Šarlota za zaljubljene



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**mandarina
- **24**piškote
- **200 g**smeeg šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- **2 kesice**želatina
- **50 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Mandarine oljuštite, odvojite šest komada, i izmiksajte sa polovinom šecera.

Želatin pripremite po uputstvu sa kesice i umešajte u voce.

Posebno umutite slatku pavlaku sa preostalim šecerom i postepeno umešajte u predhodnu smesu.

Dno i strane kalupa precnika 26 cm obložite piškotama.

Sipajte polovinu fila, pa složite sloj kriški od mandarina, a zatim prekrijte piškotama.

Na kraju rasporedite preostali fil i piškote i ostavite u frižideru da odstoji 10 sati ili pola sata u zamrzivacu.

Pre serviranja izvadite kolac iz kalupa, ukrasite rendanom cokoladom, cokoladnim srcem i preostalim kriškama voca i poslužite.

Savet

Uživajte sa voljenom osobom u divnom ukusu.