

Šarlota sa kajsijama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bebi piškota
- **500 g** svežeg kravljeg sira
- **1 d** mleka
- **500 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** želatina
- **200 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- voće po želji

Priprema

Obruc kalupa za torte premazati margarinom i staviti na tacnu. Slagati piškote uz ivicu tako da šecerna strana bude okrenuta van. Dno, takoe, popuniti piškotama.

Slatku pavlaku umutiti do srednje cvrstine. Sir i mleko umutiti, pa spojiti sa slatkom pavlakom uz dodavanje šecera i vanilin šecera. Šecera možete dodati i više ili manje u zavisnosti od toga koliko slatko želite da bude. Podeliti na dva dela, pa u jedan dodati otopljnu čokoladu. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa kada nabubri zagrejati ga da se otopi (ne sme da provri) i ubaciti jedan u beli deo, a drugi u tamni deo. Sjediniti želatin i fil mikserom. Voće sitno naseckati. Beli deo rasporediti preko piškota.

Zatim preko belog dela rasporediti voće.

Preko voca rasporediti tamni deo fila.

Ostaviti u frižider da prenoci, pa skinuti obruc i ukrasiti po želji.

Savet