

Torta Šarlota



Sastojci

Potrebno je:

- 60 komada piškota
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 2 jajeta
- 125 g šećera
- 1/2 l slatke pavlake
- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g iseckanog badema
- 2 kašičice samlevene kafe
- 7 listova želatina
- 1 kesica vanilin-šećera
- mleko
- rum ili maraskino liker
- po želji i ukusu razno voće za garniranje

Priprema

Uz ivice limenog kalupa za tortu poređati piškote, prethodno poprskane mlekom. Prah za puding, žumanca pomešati sa malo hladnog mleka, a ostalo mleko prokuvajte sa šećerom, kesicom vanile i dodajte čokoladu pa zakuvajte puding. Pustite ga da malo vri. Skinite puding sa štednjaka pa mu dodajte kafu, seckane bademe, rum ili maraskino liker i želatin koji je prethodno stajao 10 minuta u hladnoj vodi. Belanca ulupajte u čvrstu penu, pa ih pomešajte sa kremom. Ostavite da se ohladi. Pre želiranja dodajte čvrstu umućenu pavlaku, sve pažljivo promešajte s kremom. Kalup ispunite kremom i biskvitima — sloj na sloj, tako dok ima materijala. Ostavite tortu na hladnom da se stegne. Tortu po želji ukasite, ulupanom pavlakom i voćem.