

Ruska šarlota



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 6 kašika šećera
- 100 g želatina
- 300 g mekanog biskvita
- 50 g prženog bademo
- 2 dl mleka
- 1,5 dl šerija
- 1,5 dl slatke pavlake
- 1 dl šlaga

Priprema

Staviti u posudu šećer i želatin i dobro sve izmešati. Umutiti žumanca i dodati osnovnoj masi. Kuvati na pari, neprestano mešajući varjačom, dok se masa ne zgusne. Skinute sa vatre dodajte 1/3 šerija pa prerucite u drugu posudu. Zatim ovu posudu stavite u veći sud sa kockama leda. Povremeno promešajte masu i tako ostavite oko pola sata.

U međuvremenu ostatkom šerija poprskajte biskvit. Rebrastu modlu-kalup za kuglof iznutra pokvasite hladnom vodom pa porežite biskvit, po dnu i sa strane. Umutite sneg od belanaca i dodajte šlag. Sve izmešajte sa rashlaenom masom i stavite u biskvit.

Rashladite u frižideru a zatim prevrnite kalup na tanjir za serviranje i prekrijte ga mokrom krpom. Posle 10 minuta skinite vlažnu krpom i podignite kalup. Kolac ce u obliku kalupa, ostati na tanjiru.

Kolac ukasite prženim i sitno iseckanim bademom.