

## Šarlota sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kesica** belog želatina u prahu
- **1 dl** mleka
- **1 srž** štapica vanile
- **5** žumanaca
- **100 g** šećera
- **3 dl** slatke pavlake
- **300 g** smrznute mešavine voća
- **400 g** piškota
- **100 g** jagoda
- **100 g** malina
- **1 kašika** šećera u prahu

### Priprema

Razmutite želatin prema uputstvu sa kesice. Skuvajte mleko sa vanilom. Penasto umutite žumanca sa šećerom. Nalijte mleko i neprestano mešajući kuvajte na umerenoj vatri dok krem ne počne da se zgušnjava. Skinite se vatre pa pažljivo umešajte želatin. Ostavite da se ohladi.

?vrsto ulupajte pavlaku. Kremu dodajte naseckanu i oce?eno voće, a zatim i pavlaku.

Pore?ajte piškote po dnu kalupa za tortu (poluprecnika 20cm). Uspite sloj krema pa piškote pore?ajte uspravno uza zid kalupa. Zatim uspite ostatak krema i odozgo pore?ajte preostale piškote. Tortu hladiti najmanje 4h.

Odvojite lepše jagode i maline, a ostatak propasirajte, dodajte šećer u prahu pa prelijte preko torte. Tortu ukrasiti preostalim voćem po želji.

## **Savet**

Osvežavajuća torta za vruće letnje dane! Brzo se sprema, a ne iziskuje pečenje pto je prednost u letnjim danima. Uživajte :)