

Šarlota - Bubamara



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **1120** min

Sastojci

Kore (x2):

- 5jaja
- 150 gšecera
- 100 gbrašna

Fil:

- 1 Islatke pavlake
- 150 g mlevenog šecera
- 3 jaja
- 200 gcokolade
- 3 kesiceželatina

Za premazivanje:

- 1 tegladžema po ukusu

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih umutiti sa polovinom šecera. Žumanca umutiti sa drugom polovinom šecera pa i lagano spojiti sa belancima i dodati brašno. Sve to lagano varjacom izmešati i staviti u pleh u koji ste stavili papir za pečenje. Uraditi isto i sa drugom korom.

Peci na 180 stepeni 10 minuta. Zatim izvatiti na krpu i odmah vruć sa krpom uviti u rolat.

Za fil. Jaja umutiti sa šećerom i kuvati na pari dok se ne zgusne. U takvu smesu dodati želatin iz kesice. Slatku pavlaku umutiti u šlag pa dodati predhodnoj smesi. Čokoladu izrendati i takođe dodati u smesu. Bude dosta fila pa možete odvojiti slatke pavlake za dekoraciju.

Kad se kore ohlade razviti ih i premazati pekmezom. Ponovo uviti u rolat. Zatim seci na kriške iste debljine.

Jednu veću činiju obložiti folijum i u nju uz rubove ređati rolate. Sipati fil pa odozgo opet poređati rolat. Ostaviti u frižider da se stegne. Stegnutu tortu izručiti na tacnu, skinuti foliju i dekorisati po želji.

Savet

Meni je ova torta bila pogodna, a bubamaru pa sam je ukasila fondanom.