

# **Šarlotе od sezonskog vocа**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1,5kg sezonskog voca
- 250 g šecera u prahu
- 40 g maragarina
- 1/2 kašicice cimeta
- 250 ml šлага
- 24 piškote

### **Za sirup:**

- 2 kašike marmelade od kajsije
- 1,5 dl vode
- 1 kašika konjaka

## **Priprema**

Ocistiti voce i iseci. Otopiti margarin u šerpi, dodati voce, šecer i cimet. Poklopiti i kuvati 5 minuta. Zatim otvriti i kuvati dok sok ne ispari. Paziti da voce ne zagori. Ostaviti da se ohladi. Ulupati šlag, jednu polovinu pomešati sa vocem, a drugu ostaviti u fružider za ukrašavanje.

Sirup: mlakom vodom razrediti marmeladu od kajsija. Staviti na vatru. Pustiti da se malo zgusne, a zatim dodati konjak.

Pomastiti modlu. Piškote kratko potopiti u sirup. Zatim prekriti dno i stane modle. Sipati fil od voca i prekriti ostalim piškotama. Preko staviti poklopac s malim teretom i ostaviti 2 sata da stoji u fružideru. Izvaditi iz mode, ukrasiti ostatkom šлага i služiti.

