

Šarlote od sezonskog voća



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5kg sezonskog voća
- 250 g šećera u prahu
- 40 g margarina
- 1/2 kašičice cimeta
- 250 ml šlaga
- 24 piškote

Za sirup:

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

Priprema

Očistiti voće i iseci. Otopiti margarin u šerpi, dodati voće, šećer i cimet. Poklopiti i kuvati 5 minuta. Zatim otvriti i kuvati dok sok ne ispari. Paziti da voće ne zagori. Ostaviti da se ohladi. Ulupati šlag, jednu polovinu pomešati sa voćem, 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 strane modle. Sipati fil od voća i prekriti ostalim piškotama. Preko staviti poklopac s malim teretom i ostaviti 2 sata da stoji u fružideru. Izvaditi iz mode, Ukrasiti ostatkom šlaga i služiti.

