

Šarlotova torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **3 manje kutijepiškota**
- **2 dlmleka**

okoladni fil:

- **8 jaja**
- **200 g**prah šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade

Dekoracija:

- **200 g**šlag krema

Priprema

Pripremiti okrugli kalup i obložiti strec folijom. U jedan tanjur sipati mleko. Piškote brzo provlacići kroz mleko i reati uspravno uz kalup pa onda po dnu kalupa.

U jednoj posudi penasto umutiti belanca cvrst sneg. U drugoj posudi penasto umutiti margarin, dodati šecer u prahu, istopljeni cokoladu i žumanca. Sve dobro sjediniti pa u dobijenu masu postepeno dodavati sneg od belanaca.

Masom napuniti kalup. Višak piškota, ono što ostane da štrci iznad fila, iseci nožem I te okrajke staviti preko fila. Ostaviti u frižideru da se ohladi pa umutiti šlag po upustvu na kesici i staviti preko fila.

Savet