

Dvobojna šarlota - #ostanikodkuce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5** kutijepiškota

Vocni sos:

- **300** gmalina
- **3** kašikešecera
- **1** kašikalimunovog soka
- **2** kašiciceželatina, gove?eg

?okoladni sos:

- **150** gcokolade
- **100** mlslatke pavlake
- **1** kašicicagove?eg želatina

Krem:

- **150** gkrem sira
- **400** mlslatke pavlake
- **2-3** kašikešecera u prahu
- **1** mahunavanilije

Glazura:

- **200 g** bele cokolade
- **oko 100 ml** slatke pavlake

Priprema

Maline sa šećerom i limunovim sokom staviti da se kuva, pa kad provri, kuvati još par minuta. Ohladiti i isparirati kroz sito da bi se odstranile koštice. Želatin spremiti po uputstvu, pa dodati sosu i ostaviti sa strane.

Čokoladu za kuvanje preliti vrelom pavlakom i otopiti, pa i u nju dodati spremljen želatin. Krem sir umutiti sa šećerom u prahu u jednoj činiji, a slatku pavlaku sa semenkama vanile u drugoj, pa ih sjediniti. Kratko izmiksati, te podeliti krem na dva dela. U jedan dodati vocni, a u drugi čokoladni sos. Na tacnu postaviti obruc za torte, moj je bio 24 cm, pa napraviti ogradicu od piškota, prethodno ovlaženih mlekom, a njima prekriti i dno.

Prvo naneti čokoladni fil i fino ga razmazati.

Preko čokoladnog fila, naneti vocni i staviti na hladno.

Za glazuru otopiti belu čokoladu vrućom pavlakom, prohladiti i preliti preko krema.

Ukrasiti malinama, narom i listicima nane. Ohladiti, pa poslužiti.

Savet

Mom sinu je kroz 2 dana rođendan, ali s obzirom da radim i ne mogu se videti, poranila sam... #ostanikodkuće... naužite da cenite trenutke provedene sa najmilijima, verujte mi, dragoceni su...