

Dvobojna šarlota - #ostanikodkuce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kutijepiškota**

Vocni sos:

- **300 g** malina
- **3 kašike** šecera
- **1 kašika** limunovog soka
- **2 kašice** želatina, goveeg

okoladni sos:

- **150 g** cokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **1 kašica** goveeg želatina

Krem:

- **150 g** krem sira
- **400 ml** slatke pavlake
- **2-3 kašike** šecera u prahu
- **1 mahuna** vanilije

Glazura:

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

Priprema

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

okoladu za kuvanje preliti vrelom pavlakom i otopiti, pa i u nju dodati spremljen želatin. Krem sir umutiti sa šecerom u prahu u jednoj ciniji, a slatku pavlaku sa semenkama vanile u drugoj, pa ih sjediniti. Kratko izmiksati, te podeliti krem na dva dela. Ujedan dodati vocni, a u drugi cokoladni 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 cokoladni fil i fino ga razmazati.

Preko cokoladnog fila, naneti vocni i staviti na hlaenje.

Za glazuru otopiti belu cokoladu vrucom pavlakom, prohладити и прелити преко крема.

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

Savet

Mom sinu je kroz 2 dana roendan, ali s obzirom da radim i neemo se videti, poranila sam... #ostanikodkuce... nauite da cenite trenutke provedene sa najmilijima, verujte mi, dragoceni su...