

Šarlota sa kajsijama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kore:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 200 ml slatke pavlake
- 2 kajsije

Fil:

- 500 g kajsija
- 600 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 100 g šecera
- 150 g margarina
- 250 g četvrtastog keksa
- 100 g šlaga

Priprema

Izmutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati 4 žumanceta i 4 kašike brašna. Podeliti na dva dela i ispeci dve tanke korice (tepsija 22x33 cm). Odmah tako vruće uviti u krpu.

Staviti 500 ml mleka sa šecerom da se kuva.

Posebno razmutiti prašak za puding u preostalo mleko i kada mleklo provri ukuvati puding.

Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladio puding sjediniti ga sa izmucenim margarinom. U fil dodati 500 g iseckanih kajsijsa i 200 g izlomljenog keksa, sve dobro izmešati. Slatku pavlaku izmutiti. Dve kajsijsje iseckati pa umesati u slatku pavlaku.

Premazati kore slatkom pavlakom i uviti u rolat. Iseci rolat na parcice. Uzeti jednu ciniju staklenu ili plasticnu, obložiti je prozirnom folijom. Poreati parcice rolata u krug. Sredinu ispuniti filom.

Lepo poravnati. Ostatak cetvrtaskog keksa poredjati preko fila. Pokriti prozirnom folijom i ostaviti u frižideru da sae dobro ohladi. Onda tortu okrenuti na tacnu, skinuti staklenu ciniju i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet