

# Šarlota od čokolade



## Sastojci

### Potrebno je:

- 20 piškota
- 350 g čokolade za kuvanje
- 3 jajeta
- 2 kašike likera od mandarine
- 4 kandirane mandarine
- 100 g šećera
- 1 dl soka od mandarine

## Priprema

Rastopiti 300 g čokolade, umutiti žumanca sa polovinom količine šećera, dodati rastopljenju čokoladu i sve dobro izmešati. Ovoj smesi dodati cvrst sneg od belanaca. Potom dodati dve kandirane mandarine iseckane na kockice.

Pomešati preostali šećer sa sokom od mandarine i likerom. U ovaj sok umakati piškote i režati ih oko ivice okruglog kalupa za pečenje.

Središnji deo puniti kremom od čokolade.

Šarlotu staviti u frižider i držati najmanje 12 sati. Pre serviranja ukasiti kandiranim mandarinama i preostalom čokoladom.