

Šarlotă od cokolade



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Rastopiti 300 g cokolade, umutiti žumanca sa polovinom kolicine šecera, dodati rastopljenu cokoladu i sve dobro izmešati. Ovoj smesi dodati cvrst sneg od belanaca. Potom dodati dve kandirane mandarine iseckane na kockice.

Pomešati preostali šecer sa sokom od mandarine i likerom. U ovaj sok umakati piškote i reati ih oko ivice okruglog kalupa za pecenje.

Središnji deo puniti kremom od cokolade.

Šarlotu staviti u frižider i držati najmanje 12 sati. Pre serviranja ukrasiti kandiranim mandarinama i preostalom cokoladom.