

Torta Šarlota



Sastojci

Potrebno je:

- 60 komada piškota
- 1 kesica pudinga od cokolade
- 2 jajeta
- 125 g šecera
- 1/2 l slatke pavlake
- 100 g cokolade za kuvanje
- 100 g iseckanog badema
- 2 kašicice samlevene kafe
- 7 listova želatina
- 1 kesica vanilin-šecera
- mleko
- rum ili maraskino liker
- po želji i ukusu razno voće za garniranje

Preprema

Uz ivice limenog kalupa za tortu poreati piškote, prethodno poprskane mlekom. Prah za puding, žumanca pomešati sa malo hladnog mleka, a ostalo mleko prokuvajte sa šeferom, kesicom vanile i dodajte cokoladu pa zakuvajte puding. Pustite ga da malo vri. Skinite puding sa štednjaka pa mu dodajte kafu, seckane bademe, rum ili maraskino liker i želatin koji je prethodno stajao 10 minuta u hladnoj vodi. Belanca ulupajte u cvrstu penu, pa ih pomešajte sa kremom. Ostavite da se ohladi. Pre želiranja dodajte cvrstu umucenu pavlaku, sve pažljivo promešajte s kremom. Kalup ispunite kremom i biskvitima — sloj na sloj, tako dok ima materijala. Ostavite tortu na hladnom da se stegne. Tortu po želji ukrasite, ulupanom pavlakom i vocem.