

Šarlota - Bubamara



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **1120** min

Sastojci

Kore (x2):

- **5**jaja
- **150** g šecera
- **100** g brašna

Fil:

- **1** lslatke pavlake
- **150** g mlevenog šecera
- **3** jaja
- **200** g cokolade
- **3** kesice želatina

Za premazivanje:

- **1** tegladžema po ukusu

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih umutiti sa polovinom šecera. Žumanca umutiti sa drugom polovinom šecera pa i lagano spojiti sa belancima i dodati brašno. Sve to lagano varjacom izmešati i staviti u pleh u koji ste stavili papir za pecenje. Uraditi isto i sa drugom korom.

Peci na 180 stepeni 10 minuta. Zatim izvatiti na krpnu i odmah vruc sa krpom uviti u rolat.

Za fil. Jaja umutiti sa šecerom i kuvati na pari dok se ne zgusne. U takvu smesu dodati želatin iz kesice. Slatku pavlaku umutiti u šlag pa dodati predhodnoj smesi. okoladu izrendati i takoe dodati u smesu. Bude dosta fila pa možete odvojiti slatke pavlake za dekoraciju.

Kad se kore ohlade razviti ih i premazati pekmezom. Ponovo uviti u rolat. Zatim seci na kriške iste debljine.

Jednu vecu ciniju obložiti folijum i u nju uz rubove reati rolate. Sipati fil pa odozgo opet poreati rolat. Ostaviti u frižider da se stegne. Stegnutu tortu izruciti na tacnu, skinuti foliju i dekorisati po želji.

Savet

Meni je ova torta bila pogodna, a bubamaru pa sam je ukrasila fondanom.