

Šarlota od jagoda

Brzo i ukusno

1 kolač    Komplikovano

 Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Četvrtasti kalup (25 x 11 cm):

prozirna folija

Biskvitno testo:

3 jaja
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
50 g pšeničnog brašna
Dr. Oetker Praška za pecivo
25 g Dr. Oetker Gustin

Fil:

150 g marmelade od jagoda
250 g jagoda
4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
150 ml jogurta ()može i sa ukusom vanile
50 g šećera
200 g slatke pavlake

Dodatno:

100 g marmelade od kajsija
3 kašika/e vode

1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju (40 x 30 cm) i obložite tepsiju papirom za pečenje, pritom papir savijte na otvorenoj strani tepsije oblikujući rub.

2 Biskvitno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite jaja, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer i dodajte u smesu u roku od 1 minuta, pa smesu mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i gustinom, prosejte i sjedinite sa smesom muteći kratko najmanjom brzinom. Testo poravnajte u tepsiji. Stavite odmah da se peče.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Biskvit pažljivo odvojite, istresite na šećerom posuti papir za pečenje, a papir za pečenje sa kojim se biskvit pekao ne skidate i ostavite pecivo da se ohladi. Sada pažljivo skinite papir za pečenje i preostalu „kožicu“. Sa kraće strane biskvitne ploče odsecite 11 cm široku traku i pripremite je za donju koru.

3 Jagoda-jogurt fil:

Provucite marmeladu kroz sito, time premažite biskvit i pažljivo umotajte u rolat. Isecite rolat na 17 kriški debljine dobrih 1 cm. Četvrtasti kalup obložite što je moguće ravnije prozirnom folijom. Obložite dno i bočne strane kalupa sa po 5 kriški rolata, na kraće strane stavite po jedno parče. Jagode operite, očistite i sitno iseckajte. Potopite želatin prema uputstvu. Pomešajte jogurt sa šećerom. Umutite slatku pavlaku. Rastvorite želatin prema uputstvu sa ambalaže. Prvo sjedinite 4 kašike jogurt smese sa želatinom, potom pomešajte sa preostalim jogurtom. Kada smesa počne da se želira, sjedinite sa slatkom pavlakom. Na kraju dodajte jagode. Fil pažljivo sipajte u pripremljeni kalup, poravnajte i preklopite trakom od biskvita, koju ste ostavili po strani. Pažljivo pritisnite i ostavite da stoji u frižideru najmanje 2 sata. Istresite tortu na tacnu i pažljivo skinite foliju. Provucite marmeladu od kajsija kroz sito, pomešajte sa vodom i kratko prokuvajte. Pomoću četkice premažite ceo kolač.

Savet:

- Da bi folija bolje prijanjala za kalup, pre oblaganja ga možete malo podmazati. Šarlotu možete da pripremite i dan ranije.