


# Шарлота с нежен ванилов крем и ягоди

Това сладко изкушение с ванилов крем и пресни ягоди ще направи деня ви още по-вълшебен

16 парчета (/парченца)

   Необходим някакъв опит

 up to 60 Min.



## Съставки:

### Необходими продукти:

46 бр. бискоти  
400 мл сок за попоаване на бискотите

### За крема:

1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия  
120 г масло меко, на стайна температура  
200 г сметана млечна за разбиване, 35% масленост  
3 с.л. пудра захар  
1 пак. желатин Dr.Oetker

### За сладкото:

1 кг ягоди  
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1 Dr.Oetker  
500 г захар

### За пълнежа:

300 г сладко сладко  
1 пак. желатин Dr.Oetker

### За украса:

10 бр. ягоди нарязани на филийки  
100 г бял шоколад за залепяне на бискоти по стените на тортата

## 1 Приготвяне на сладкото:

Измийте и почистете ягодите. Нарезете ги на малки парченца и претеглете 1 кг.

Смесете 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и ги добавете към ягодите. Сложете сместа да заври при средна температура при непрекъснато разбъркване. След като заври, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Мармаладът трябва да ври около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. По желание отстранете пяната.

Свалете сладкото от котлона и отделете 300 г от него. Останалото веднага разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата и ги обърнете с капачката надолу. Оставете ги така за 5 мин. Съхранявайте на тъмно и хладно място.

## 2 За пълнежа:

Накиснете желатина в няколко лъжици вода. След като набъбне, го разбъркайте в топлото сладко. Сладкото не трябва да е вряло, за да не се разгради желатинът. Желатинът се добавя за по-стегнато сладко, което да се добави в тортата.

### 3 Приготвяне на крема:

Пригответе Специалния пудинг за бисквитена торта според указаниято на опаковката, но със 900 мл прясно мляко.

Докато кремът е още топъл (но не врял), прибавете към него желатина, накиснат и набъбнал предварително.

Покрийте повърхността на пудинга със стреч фолио за свежо съхранение и го оставете да изстине до стайна температура.

Когато кремът е изстинал, отделете 200 г от него за похапване.

Останалият разбийте с миксер, той ще ви трябва за тортата.

Разбийте с миксер маслото, докато стане пухкаво и изсветлее леко.

Започнете да прибавяте от крема лъжица по лъжица, като не преставате да разбивате през цялото време, до изчерпване на количеството.

В друга купа разбийте студената сметана с пудрата захар до много мек и ефирен крем, но не прекалявайте. Прибавете и сметаната към ваниловия крем, като разбийете отново с миксера.

#### 4 Сглобяване:

Използвайте ринг за оформяне на торти с диаметър 20 см, като го поставите директно върху удобна чиния за сервиране. По стените закрепете ацетатно фолио.

Напоете бишките в сока от ягоди и ги подредете по дъното на ринга. Върху бишките изсипете част от крема и изравнете.

Следва сладкото от ягоди (ако сте го приготвили по-рано и вече е стегнало от желатина, затоплете го леко, за да можете да го изсипете в тортата, като разбира се, не бива да е горещо). Заравнете го добре със сладкарска шпатула.

Отгоре подредете резенчетата пресни ягоди плътно по цялата повърхност. Приберете тортата във фризера за 10 мин.

След това отново подредете напоени бишките плътно една до друга и изсипете останалия крем. Изравнете повърхността и приберете тортата в хладилника за 4-6 ч.

След това време премахнете ринга за оформяне на торти и ацетатното фолио.

Подредете бишките по стените на тортата. Ако се затруднявате да ги закрепите, можете да разтопите бял шоколад и да ги залепите с него. Можете да натопите и върховете на бишките в разтопен бял и руби шоколад, за да станат розови и още по-вкусни.

Приберете тортата в хладилника за един час, докато стегне.

Преди да сервирате, нарежете пресни ягоди и гарнирайте тортата с тях по повърхността.