


Ягодова шарлота с кисело мляко

Класически летен сладкиш - ягоди, сметана и пандишпан

about 15 парчета (парченца)

 Difficult

 up to 60 Min.



Съставки:

Пандишпаново тесто:

3 бр. яйца
100 г захар
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
50 г пшеничено брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
20 г Густин - фино царевично
нишесте Dr.Oetker

Пълнеж:

150 г конфитюр
250 г ягоди
1 пак. желатин Dr.Oetker
150 г кисело мляко
50 г захар
350 г сметана (студена
сладкарска)

За намазване:

100 г конфитюр кайсия
3 с.л. вода

1 Пандишпаново тесто:

Разбийте яйцата на пяна с миксер на висока степен за около минута. Смесете захарта с ванилена захар. Продължете да разбивате като добавяте постепенно захарта. Разбивайте още две минути. Пресейте брашното с бакпулвера и смесете с Густина. Разбъркайте до хомогенна смес на ниска степен. брашното и разбийте в сместа на ниска степен. Разстелете сместа в предварително намаслена и застлана с хартия за печене тава. Печете в предварително загрята фурната на 200°C горен и долен нагревател или при 180°C на горещ въздух за около 8 мин.

След изпичане отделете с помощта на нож краищата на блата от стените на формата и го обърнете върху почистен кухненски плот. Оставете да изстине заедно с хартията за печене. След охлаждането внимателно отлепете хартията и блата от повърхността. Отстранете останалата коричка. Откъм късата страна отрежете правоъгълник с ширина 11 см и оставете за основа на сладкиша.

2 Пълнеж:

Прецедете ягодовия конфитюр и намажете с него повърхността на блата. Навийте на руло откъм дългата страна. Нарезете го на 17 равни филийки с широчина 1½см. Застелете продълговата форма за кекс с прозрачно домакинско фолио. Поставете основата на сладкиша. Поставете по 5 филийки от рулото на дългите страни на формата и по една филийка по късата.

Измийте, почистете и нарежете ягодите на кубчета. Накиснете желатина за 5 мин в малко вода, докато набъбне, след което го загрейте и разтворете на водна баня, докато се разтвори. Смесете киселото мляко със захарта. Разбийте сметаната на твърд сняг. Към разтворения желатин добавете две супени лъжици от киселото мляко и след това разбъркайте в останалото мляко. След като започне да желира, я разбъркайте в разбитата сметана. Накрая добавете ягодите. Напълнете крема във формата върху сладкиша и загладете. Покрийте повърхността му с останалите филийки и ги притиснете леко. Оставете сладкиша в хладилник за два часа.

След като шарлотата се втвърди, с помощта на фолиото я извадете от формата и поставете върху тортена чиния, като внимателно отстраните фолиото. Смесете кайсиевия конфитюр с 3 с.л. вода и внимателно намажете повърхността на сладкиша с четка.