

Ciasto Charlotte



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawek	3/4 kg
mocnej miętowej herbaty	1/2 szkl
sok z 1 cytryny	
cukru pudru	15 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżks
śmietany kremówki	500 ml
cukru pudru	5 dag
cukier waniliowy	
biszkopty podłużne	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyj, osusz, oderwij szypułki. Biszkopty maczaj w herbacie wyłóż nimi dno i boki okrągłej formy. Wstaw na 3 godz. do lodówki. 3/4 truskawek zmiksuj z sokiem z cytryny na mus. Przetrzyj przez sito, dodaj cukier puder. Podgrzewaj na małym ogniu, mieszając, aż cukier się rozpuści. Dodaj żelatynę rozpuszczoną w małej ilości ciepłej wody Mieszaj, aż się rozpuści. Schłodź lekko. Mocno schłodzoną śmietanę ubij, pod koniec dodając cukier puder i waniliowy. Bitą śmietanę wymieszaj z ostudzonym purée. Masą napełnij formę wyłożoną biszkoptami. Wstaw ją ponownie do stężenia do lodówki. Wierzch charlotte udekoruj truskawkami.