



Letní rybízová šarlota

asi 15 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta ušleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a krátce vmícháme dohladka. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 200 °C

Horkovzdušná trouba: asi 180 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Plát opatrně uvolníme, vyklopíme přímo na pracovní plochu a necháme i s papírem na pečení vychladnout.
- 3 Formu po celé ploše vyložíme potravinářskou fólií a uhladíme. Džem propasírujeme přes sítko. Z plátu opatrně odstraníme papír na pečení. Z delší strany plátu odřízneme pruh o šířce 11 cm a odložíme stranou. Plát potřeme asi 4 PL džemu a opatrně zavineme a nakrájíme na 17 plátků. Na dno a delší strany formy dáme vždy 5 plátků, na kratší strany po 1 plátku.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
papír na pečení
forma na biskupský chlebiček (25 x 11 cm)
potravinářská fólie
mašlovačka nebo štětec
mašlovačka nebo štětec

Na těsto:

3 ks vejce
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
80 g hladká mouka
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

300 g džem z černého rybízu
250 ml smetana ke šlehání 33% (vychlazená)
500 g jogurt bílý polotučný
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda (vlažná)

Na potřetí:

100 g džem meruňkový
3 PL voda





- 4 Na přípravu náplně ušleháme smetanu elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do jogurtu. Opatrně vmícháme šlehačku a 1/3 náplně odložíme. Do zbývající náplně vmícháme zbytek rybízového džemu. 2/3 rybízové náplně nalijeme do formy. Do středu nanese bílou náplň a zalijeme zbytkem rybízové náplně. Zakryjeme pruhem z plátu, lehce přitlačíme a uložíme nejméně na 4 hodiny do chladničky.

- 5 Šarlotu vyklopíme na podnos a opatrně stáhneme fólii. Meruňkový džem propasírujeme přes sítko, smícháme s vodou, krátce svaříme. Pomocí štětce nebo mašlovačky opatrně rozetřeme po povrchu. Do podávání uložíme v chladničce.

