Dort Šarlota s kokosovými tyčinkami

Kategorie: Moučníky

Autor: adela.postranecka

Suroviny

Porce: 4

- Tyčinka Pribináček kokos 16 ks
- Pribináček vanilka 250 g
- Pribináček smetana 250 g
- třtinový cukr 50 g
- vanilkový cukr 1 ks
- borůvkový džem 4 lžíce
- smetana ke šlehání 200 ml
- želatina (plátky) 7 g

- ovoce 200 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1.Želatinu namočte podle návodu na obalu. V míse smíchejte Pribináčky v kelímku s cukry a borůvkovou marmeládou. Smetanu vyšlehejte, nemusí být úplně tuhá.
2.Změklou želatinu po vychladnutí vymačkejte od přebytečné vody a vetřete ji do sladkého krému.
3.Dno formy na dort vyložte potravinářskou fólií. Kokosové Tyčinky vyskládejte čokoládovou stranou dovnitř jednu vedle druhé. Opatrně vnitřní část naplňte krémem. Nechte ideálně do druhého dne v ledničce zchladnout, minimálně však 2 hodiny.
4. Poté opatrně rozevřete formu na dort, stáhněte mašlí kolem dokola a pomocí cukrářské špachtle přendejte i s fólií na talíř. Šarlotu ozdobte čerstvým ovocem. V létě se hodí jahody, maliny a borůvky.