

Jahodová charlotta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražené jahody 400 g
- Čokoládové trubičky (plněné nebo přelité čokoládou) 26 ks
- Smetana ke šlehnání 3 dl
- Čokoládová poleva 120 g
- Moučkový cukr 5 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jahody nasypeme do misky a necháme lehce rozmraznout. Pak několik jahod oddělíme, zbytek rozmixujeme s cukrem a vmícháme smetanu. Hmotu nalijeme do plastové misky, překryjeme mikrotenovou fólií a dáme na 2 - 3 hodiny mrazit. Hranatou nebo kulatou rozevírací formu vyložíme mikrotenovou fólií tak, aby přečnívala přes okraj formy. Opatrně ji kolem obvodu vyložíme trubičkami, které k sobě „přilepíme“ trochou rozehráté čokoládové polevy, a necháme ztuhnout. Když je jahodová hmota polotuhá, přeneseme ji do trubičkami vyložené formy a vršek ozdobíme odloženými jahodami. Vše vložíme na 3 - 4 hodiny zpět do mrazničky, pak charlottu opatrně vyjmeme z formy, spodní část potřeme zbylou rozpuštěnou polevou a necháme opět zamrazit, asi 1 hodinu.

Poznámka:

+ mrazení