

Jahodová šarlota (6-8 porcí)

Cukrářské piškoty:

- 55 g žloutků
- 80 g bílků
- 100 g cukru krupice
- 100 g hladké mouky
- moučkový cukr na posyp

Troubu předehřejte na 190 stupňů (horní a spodní ohřev), dva plechy vyložte pečícím papírem.

Žloutky vyšlehejte s jednou třetinou cukru, bílky vyšlehejte se zbývajícím cukrem do pevného sněhu. Obě hmoty stěrkou spojte, přidejte prosátou mouku a dobře, ale zlehka promíchejte.

Těstem si naplníte sáček s hladkou špičkou o průměru ca. 10 mm a na připravené plechy nastříkejte piškoty o délce ca. 10 cm. Berte v úvahu, že při pečení trochu nabydou, ale vůbec nevadí, když se při pečení spojí k sobě. Spíš naopak :) bude se jimi pak lépe vykládat forma.

Piškoty posypte přes sítko moučkovým cukrem a dejte péct po jednom plechu do vyhřáté trouby, až jsou pěkně do zlatova. Nechte na plechu zcela vychladnout.

Tvarohový krém:

- 250 g tvarohu ve vaničce, tučný nebo polutučný
- 250 g mascarpone
- 70 g smetany ke šlehání
- 60-80 g moučkového cukru
- citronová kůra, vanilkový extrakt.

Tvaroh, mascarpone a cukr společně prošlehejte, pak přilijte smetanu a došlehejte. Můžete ochutit citronovou kůrou či vanilkou, případně více přisladit.

Sestavení:

- dortový ráfek nebo forma o průměru ca. 18 cm
- ovocná šťáva nebo marmeláda (lze vynechat)
- ca. 500 g čerstvých jahod
- meruňková marmeláda

Ráfek nebo dortovou formu vyložte z vnitřní strany piškoty, hladkou stranou dovnitř. Já jsem je z jednoho konce seřízla do roviny, aby hezky dosedly na dno. Z piškotů vyložte i dno, pěkně natěsno k sobě. Pokud chcete, můžete piškoty prokapat ovocnou šťávou nebo pomazat marmeládou.

Na piškoty naneste část tvarohového krému, rozetřete, poklad'te kousky jahod a zakryjte krémem. Dejte další vrstvu piškotů a opět krém proložený jahodami. Nahoře uhlad'te do roviny a celou plochu zaplňte jahodami (celými či kousky).

Aby jahody na řezu neokoraly, potřete je meruňkovou glazurou. Tu si připravíte velmi jednoduše, stačí lžičku meruňkové marmelády zahřát s pár kapkami vody v mikrovlnné troubě a ještě horké použít na jahody. Šarlotu nechte alespoň pár hodin rozležet, ideálně do druhého dne.