

# Charlotte Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 90 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Lady Finger biskvit

- Bjelanjci 200g
- Žumanjci 90g
- Šećer 120g
- Glatko brašno 150g

## Sirup

- Voda 85g
- Šećer 85g
- Kirsch 50g

## Bavorska Krema

- Mlijeko 200g
- Žumanjci 60g
- Šećer 100g
- Vanilija u prahu
- Želatina 4g
- Slatko vrhnje 250g

## Čokoladna Glazura

- Voda 80g
- Šećer 120g
- Kakao prah 10g
- Glukoza 20g
- Želatina 6g

## Upute

1. Pripremite okrugli kalup promjera 16cm i visine 5cm.
2. Napravite smjesu za biskvit: mekano istucite bjelanjke pa im postupno dodajte šećer. Nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Dodajte žumanjke, zatim umiješajte prosijano brašno. Istisnite disk za dno charlotte i traku za stranice charlotte. Pecite ih na 180°C otprilike 10 minuta.
3. Kada biskvit porumeni, izvadite ga iz pećnice i ostavite ga da se ohladi.
4. Prilagodite traku od biskvita tako da zauzme 2/3 visine kalupa. Obložite unutrašnjost kalupa acetatnom trakom, a zatim i trakom od biskvita.
5. Prilagodite veličinu diska od biskvita i umetnite ga na dno kalupa.
6. Napravite jednostavni sirup od vode i šećera. Zagrijte mješavinu vode i šećera dok se kristali šećera ne otope. Kad se sirup ohladi, dodajte mu kirsch.
7. Namočite disk od biskvita sirupom.
8. Natopite listiće želatine u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite kako biste uklonili višak vode.
9. Da biste napravili Crème Anglaise, stavite mlijeko, vaniliju u prahu i polovinu šećera u lonac i zagrijte smjesu. Blanširajte žumanjke s preostalim šećerom – istucite ih dok smjesa ne postane gusta i svjetla.
10. Temperirajte smjesu žumanjaka i šećera vrućim mlijekom, vratite natrag u lonac i stavite ga natrag na vatru. Umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u smjesu i kuhajte je, stalno miješajući, dok ne dosegne temperaturu od 84°C. Procijedite je kako biste se riješili komadića zgrušanih žumanjaka.
11. Dok je Crème Anglaise, dodajte joj pripremljenu želatinu i dobro promiješajte.
12. Ohladite kremu na ledenoj kupki stalno miješajući. Mekano istucite slatko vrhnje.

13. Kada se krema ohladi i počne se stiskati, u nju umiješajte mekano tučeno slatko vrhnje. Upravo ste napravili bavarsku kremu.
14. Odmah izlijte bavarsku kremu u kalup, s time da ostavite nekoliko milimetara od vrha kalupa za glazuru. Stavite je na nekoliko sati u zamrzivač da se stisne.
15. Dok se charlotte hladi, napravite glazuru. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite je od viška vode.
16. Stavite vodu, prosijani kakao prah i šećer u lonac i zagrijte smjesu.
17. Kada smjesa proključa, dodajte glukozu. Maknite lonac s vatre i dodajte namočenu i iscijeđenu želatinu.
18. Procijedite smjesu, pokrijte je prozирnom folijom i ostavite je da se ohladi.
19. Izlijte mlaku glazuru preko smrznute bavarske kreme. Ostavite je da se stisne i izvadite charlotte iz kalupa. Ukrasite charlotte otopljenom bijelom čokoladom prije serviranja.