



- 150 g piškota
- 1 Puding vanilija Dolcela
- 500 ml mlijeka
- 50 g šećera
- 200 ml Šlag 5+ Dolcela
- 1 Mljevena želatina Dolcela
- 50 ml vode
- 1 banana (oko 180 g)
- 1 kivi (oko 125 g)
- 100 g jagoda

Fashion šarlota

- 1 Duguljasti kalup (10 × 30 × 7 cm) iznutra presvucite prozirnom folijom.
- 2 Piškote prerežite popola i njima obložite bočne strane kalupa tako da zakrivljena strana piškota bude okrenuta prema dolje.
- 3 Puding skuhaite prema uputi na vrećici i ohladite. Želatinu razmutite u 50 ml hladne vode i pustite neka odstoji 10-ak minuta. Šlag 5+ istucite i dobro promiješajte s ohlađenim pudingom.
- 4 Želatinu otopite na vatri, umiješajte u puding i odmah izlijte u pripremljeni kalup. Poravnajte i stavite u hladnjak na barem dva sata.
- 5 Izvadite, okrenite na tanjur za posluživanje i uklonite kalup i foliju.
- 6 Voće narežite na ploške, posložite po kolaču i poslužite.

Vrijeme pripreme: 30 minuta i vrijeme hlađenja



Slatki dodir fantazije



Podravka
Hrvatska



www.podravka.com