



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ŞARLOT

Yeterince kedi dili (savvyer) bisküvi (kabın büyüklüğüne göre)

2-3 adet yumurta

250 gr çikolata

250 gr krema

1 adet şeftali

1 salkım çekirdeksiz üzüm

2 adet muz

1 su bardağı vişne

1 çorba kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı pudra şekeri

1-1,5 çay bardağı jöle

Strech

Süslemek için:

kiraz ve incir şekerlemesi

krem şanti

Şarlot pasta yapacağımız kabın içine ve kenarlarına strech yayalım.

Kedi dili (savvyer) bisküvilerin yuvarlak kısımlarını çırpılmış yumurta akına bulayıp strech yerleştirdiğimiz kabın iç kenarına sıkı sıkıya diklemesine dizelim.

Kremayı bir taşım kaynatıp ocaktan indirelim. İçine ufak parçalara ayırdığımız çikolatayı ilave edip karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayalım.

1 veya 1,5 çay bardağı jöle ilave edip bir kere daha karıştıralım.

Ayıkladığımız çekirdeksiz üzümleri ikiye bölelim, muzları da aynı büyüklükte doğrayıp, vişne ile birlikte çikolatalı sosu karıştıralım.

Bisküvi dizdiğimiz kalıbın içine hazırladığımız meyveli çikolatalı sosu doldurup, strechin dışta kalan kısımlarını kalıbın üstüne kapatarak buzdolabında 1 gece bekletelim.

Dolaptan çıkarıp kalıbın üzerine bir kapak kapatarak ters çevirelim ve strechinden çıkararak servis tabaklarına dizelim.

Üzerini kiraz, incir şekerlemesi ve krem şanti ile süsleyerek servis yapalım.