



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞARLOT HAKKINDA

Fransız mutfağının birer kişilik kalıplarda hazırlanan hafif meyveli kremalı bir tatlı çeşididir.

Şarlotun ana maddesi, krem bavaruva, bisküvi ve meyvedir. Krem bavaruva kullanılmadığı zamanlarda ana madde, jelatin olur.

Hazırladıktan sonra fırın veya ateş istemez, yalnız soğuk bir yerde dondurmak gerekir.

Birer kişilik kalıplarınız olmadığı zamanlarda derin şekilli kalıplar veya payreks kaplar kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

Şarlot yapılacağı zaman, savayer bisküvisi veya kedidili bisküvileri kullanılır. Bunlar olmadığı zamanlarda da hazır bisküviyi de kullanabilirsiniz.
