

# Vanilkovo - ovocná Charlotta bez pečení

asi 12 porcí



Jednoduchý



do 40 Min.



## Na korpus:

200 g cukrářské piškoty (2 balíčky)  
120 g piškoty dětské kulaté  
3 PL mandlový likér (např. Amaretto)

## Na náplň:

1 balíček Želatina v plátcích Dr. Oetker  
3 PL voda  
2 balení Zlatý klas Dr. Oetker  
700 ml mléko polotučné  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
100 g čokoláda bílá  
250 g tvaroh polotučný  
500 g směs lesní ovoce (maliny, ostružiny, borůvky, jahody)

## Na ozdobení:

300 g ovoce drobné na ozdobení  
stužka barevná

## Ještě potřebujeme:

- 1 Po celém vnitřním okraji naskládáme cukrářské piškoty. Na dno formy nanese dětské piškoty, které pokapeme mandlovým likérem.
- 2 Na přípravu náplně necháme želatinu s vodou nabobtnat podle návodu na obale. Uvaříme Zlatý klas s mlékem a vanilkovým cukrem podle návodu na obale. Do horké směsi nalámeme čokoládu a za stálého míchání necháme rozpustit. Vmícháme vymačkanou želatinu a necháme rozpustit a poté vmícháme tvaroh. Třetinu náplně nanese na piškoty a uhladíme. Nanese třetinu ovoce a znovu náplň. Opět ovoce, náplň a na povrch nanese zbytek ovoce. Uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky ztuhnout.
- 3 Před podáváním odstraníme okraj dortové formy, kolem cukrářských piškotů převážeme stužku a dozdobíme květinami.