

" Atrakcyjna szarlotka ze śmietanową czapą "



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia do biszko	1 łyżeczka
cukier na masę	3 łyżeczki
śmietana 30%	500 ml
śnieżka	2 op
margaryna na polewę	125 g
cukier na polewe	3 łyżeczki
kakao na polewe	3 łyżeczki
galaretka cytrynowa	2 op
cukier	3 łyżki
mąka	3 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
sól	1 szczypta
jajko	5 szt
jajko	1 na polewę
jabłka	2 (na masę)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przyrządzenia:

Biskopt:

Rozdzielamy żółtka od białek.

Białka ubijamy ze szczyptą soli.

Dodajemy cukier i nadal ubijamy.

Dodajemy po jednym żółtku cały czas miksując.

Dodajemy wymieszane i przesiane przez sito mąki z proszkiem do pieczenia i dokładnie mieszamy.

Wylewamy do formy, posypanej tłuszczem i opruszonej bułką tartą.

Pieczemy 30 minut w 180C.

Masa jabłkowa:

Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach.

Opruszamy cukrem i smażyemy ok. 15 minut.

Dodajemy galaretki w proszku i mieszamy.

Gorące wykładamy na biskopt.

Studzimy.

Bitą śmietana:

Kremówkę ubijamy ze śnieżkami i przekładamy na masę jabłkową.

Polewa:

Margarynę rozpuszamy z cukrem i kakaem.

Lekko studzimy.

Gdy się zetnie mieszamy mikserem.

Białko ubijamy, dodajemy żółtka i letnią polewę.

Delikatnie rozsmarowujemy na bitej śmietanie.

Odstawiamy do przegryzienia smaków.

Smacznego!