

Ciasto szarlotkowo-orzechowe



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	150 gram
cukier	50 gram
margaryna	1/2 kostki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
żółtko jajek	2 sztuki
śmietana	łyżka
jalka	6-7 sztuk
mąka - ciasto II	100 gram
cukier - ciasto II	3/4 szklanki
proszek do pieczenia- ciastoll	łyżeczka
orzechy włoskie	150 gram
jajko	6 (ciasto II)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Składniki szybko razem zagnieść, wstawić do lodówki na 30 minut. W międzyczasie obrać:

6-7 jabłek

Jabłka zetrzeć, odcisnąć sok. Z lodówki wyjąć ciasto, wylepić nim blaszkę (średnią), posypać bułką tartą (ok. 2 łyżek), rozłożyć starte jabłka, posypać cynamonem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (1800C) i podpiec ok. 15 minut.

2. Białka ubić z cukrem i szczyptą soli na sztywno, dodać żółtka. Wymieszać. Następnie stopniowo dodawać mąkę wymieszaną ze zmielonymi orzechami. Delikatnie wymieszać. Ciasto orzechowe wylać na ciasto z jabłkami i piec ok. 30-40 minut. Sprawdzić patyczkiem.

Smacznego! ;)

