

Szarlotka



MONIA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	350g
żółtka jaj	5 szt
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na stolnicę przesiać mąki, dodać zimne masło i posiekać. Wbić żółtka i zagnieść ciasto (nie powinno być zwarte tzn. po ściśnięciu powinno się pokruszyć). Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę.
2. Rozgrzać piekarni do temperatury 170 st. (termoobieg), 200 st. (bez termoobiegu). Prostokątną formę o wymiarach 25x40 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Trzy czwarte ciasta zetrzeć na tarce o grubych oczkach na formę. Posypać równomiernie bułką tartą.
4. Jabłka obrać i krozić sokiem z cytryny. Zetrzeć na pazurkach. Odcisnąć sok, wyłożyć na ciasto i posypać cynamonem.
5. Białka z cukrem ubić na sztywną pianę. Wyłożyć na jabłka.
6. Zetrzeć na pianę pozostałe ciasto.
7. Wstawić do gorącego piekarnika na 50 - 60 minut.
8. UWAGI: Zawsze używam jabłek typu szara reneta.