

Szarlotka królewska



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

mąka	1 szkl
cukier	1 szkl
jajko	5 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jabłka	1,5 kg
cukier	0,5 szklanka
galaretka cytrynowa	1 szt

Krem:

kasza manna	2 łyżki
mleko	2 szklanki
masło	1 szt
budyń śmietankowy	2 szt
cukier	3 łyżki
czekolada	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw pieczemy biszkopt. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia . Ubijamy białka z odrobina soli ,pomalutku dosypujemy cukier i miksujemy. Następnie dodajemy żółtka .Kolejno dodajemy mąkę ale już mieszamy tylko łyżką. Wlewamy ciasto do formy .Pieczemy ok 30 min .

Masa jabłkowa. Jabłka obieramy i kroimy w kostkę . Jabłka smażymy z cukrem .Gdy jabłka lekko się rozgotują wsypujemy galaretkę .Mieszamy . Na biszkopt wykładamy jabłka .Teraz robimy masę budyniową . Zimne mleko mieszamy z kaszą i budyniami .Dodajemy cukier do smaku. Mleko podgrzewamy i zagotowujemy aż masa zgęstnieje . Budyń studzimy . Zimny budyń miksujemy z masłem. Masę wykładamy na jabłka . Wstawiamy do lodówki . Czekoladę rozpuszczamy z odrobina mleka . Polewamy ciasto .

