

## Szarlotka po królewksu (z bitą śmietaną)



### SMERFETKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	6 sztuka
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>mus z jabłek</b>	2 litry
<b>galaretki jasne</b>	3 sztuki
<b>Masa śmietankowa</b>	
<b>śmietana kremowa 30% lub 36%</b>	0,5 l
<b>cukier waniliowy</b>	3-4 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	3-4 łyżki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jaja wybijamy do 2 naczyń- oddzielnie żółtka i białka. Białka ubijamy na sztywno i stopniowo dodajemy cukier- cały czas miksując. Do ubitej piany dodajemy stopniowo żółtka i ubijamy. Stopniowo dodajemy przesianą mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną. Delikatnie mieszamy-najlepiej drewnianą łyżką i przekładamy do dużej formy- u mnie trochę większa od standardowej wielkości blaszki. Pieczemy ok.30 minut w piekarniku nagrzanym do 165-170 stopni- bez termoobiegu ostatnie 5 minut dopiekamy -góra dół lub z termoobiegiem.Studzimy.

2. Jabłka podgrzewamy z galaretkami (wsypujemy suchy proszek, nie rozpuszczamy w wodzie) do rozpuszczenia-doprowadzamy do zagotowania. Odstawiamy do przestudzenia. Tężącą masę wykładamy na biszkopt- możemy go delikatnie nasączyć nakropkiem- np. woda z cytryną-ale biszkopt- i tak będzie dosyć wilgotny od jabłek.Odstawiamy do stężenia

3. Kremówkę ubijamy na sztywno dodając pod koniec jogurt i cukier waniliowy.Na koniec dodajemy przestudzoną żelatynę i miksujemy. Wykładamy na masę jabłkową i odstawiamy do stężenia. Gdy masa zeszywnieje dekorujemy startą czekoladą- u mnie mleczna- wystarczą 2 paski.

