

Szarlotka z bitą śmietaną na francuskim cieście



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
jabłka	1 kg
kremówka	1 litr
fix do śmietany	1 opakowanie
galaretka agrestowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, obrać i pokroić w plasterki, następnie poddusić lekko na małym ogniu podlewając wodą. Do rozgotowanych, gorących jabłek dodać galaretkę i całość dokładnie wymieszać. Odstawić do schłodzenia. Ciasto francuskie rozłożyć na blasze i upiec, wyłożyć na nie jabłka i odstawić do całkowitego zastygnięcia jabłek. Śmietanę ubić z fixem, wyłożyć na zastygnięte jabłka. Odstawić do stężenia śmietany.