

Szarlotka z bitą śmietaną upieczona przez Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	500 g
jajka	2 szt.
masło	200 g
cukier	0,5 szklanki
cukier z prawdziwą wanilią	1 mała łyż.
jabłka	1 kg
anyż w nasionach	0,5 łyżeczki
cynamon mielony	1 mała łyż.
śmietanka	200 ml
cukier brązowy	1 mała łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W miseczce mieszamy jajka z cukrem z prawdziwą wanilią. W pokrywie naszego naczynia wielozadaniowego* ugniatamy masło (o temperaturze pokojowej) z mąką i cukrem białym. Do powstałej masy dodajemy jajka wymieszane z cukrem z prawdziwą wanilią i wszystko ugniatamy rękoma, aż powstanie jednolite ciasto. Całość odkładamy do lodówki. Jabłka obieramy, kroimy w kostkę i obsmażamy w naczyniu wielozadaniowym, dodając mielony cynamon i łyżkę cukru. Dodajemy nasiona anyżu, mieszamy i zestawiamy z ognia. Ciasto wyjmujemy z lodówki, kruszymy w rękach równomiernie bezpośrednio nad podsmażonymi jabłkami. Całość pieczemy w 180 stopniach przez 30 minut. Po ostygnięciu, szarlotkę podajemy z bitą śmietaną.

Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.

*Wielozadaniowe naczynie, mikser MixSy (ubijaczka do śmietany) Zepter.

