

## szarlotka z kokosowa pianka



**DOROTKA000025**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>jaja</b>	4 szt
<b>margaryna</b>	10 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>śmietana</b>	3 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt
<b>jabłka</b>	1,5 kg
<b>cynamon</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	1.5 szklanki
<b>wiórki kokosowe</b>	5 łyżek
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z maki, żółtek, szklanki cukru, cukru waniliowego, śmietany i proszku do pieczenia oraz margaryny zagnieść ciasto, odłożyć do lodówki na pół godziny

jabłka zetrzeć, odlać sok, wymieszać z bulką tartą, połową szklanki cukru i cynamonem

ciasto podzielić na 2 części

jedną rozwałkować i wyłożyć na spód foremki

wyłożyć jabłka

ubić pianę z białek z łyżką cukru pudru

wymieszać pianę z wiórkami i wyłożyć na jabłka

przykryć pozostałym ciastem

piec 50 min w 180 st

po schłodzeniu posypać cukrem pudrem