

Wyborna szarlotka



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3,5 szklanki
jajko	5 sztuk
cukier	1,5 szklanka
jabłka	1 kg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło roślinne	25 dag
śmietana	2 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżka
cynamon	1 łyżka
kakao	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę wraz z proszkiem do pieczenia, dodać masło i posiekać, następnie dodać szklankę cukru, żółtka, śmietanę, cukier waniliowy i wyrobić kruche ciasto. Ciasto podzielić na dwie części- odpowiednio 1/3 i 2/3 ciasta. Mniejszą część zagnieść z kakao. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki. W międzyczasie jabłka należy umyć, obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej, na "pazurkach". Jasne ciasto rozwałkować i wyłożyć w wyłożonej papierem do pieczenia blaszce(spód i boki). Na ciasto wyłożyć starte jabłka wymieszane z cynamonem. Ubić pianę z białek, pod koniec ubijania dodać pół szklanki cukru. Pianę wyłożyć na jabłka. Następnie wyjąć z lodówki ciemne ciasto i zetrzeć je na jarzynówce bądź pokruszyć na pianę z białek. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez około 50- 60 minut.