Szarlotka z żurawiną

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3,5 szklanki
cukier	1 szklanka
masło roślinne	1 kostka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	5 sztuk
śmietana 18 proc	2 łyżki
jabłka	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	w razie potrzeby do zagęszczenia jabłek
kisiel żurawinowy	1 opakowanie
sól	1 szczypta
cukier puder	do posypania
żurawina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę wraz z proszkiem do pieczenia, dodać cukier i cukier waniliowy, masło, śmietanę i żółtka jaj. Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić je na trzy części, odpowiednio 1/2, 1/4 i 1/4 ciasta. Większą część ciasta włożyć do lodówki na 30-40 minut, pozostałe dwie do zamrażalnika. Jabłka obrać, pokroić na kawałki i poddusić je podlewając odrobiną wody. Pod koniec duszenia dodać suszoną żurawinę i odstawić do ostudzenia. Większą część ciasta rozwałkować i wyłożyć nią spód i boki blaszki, zapiec około 10-15 minut. Na ciasto wyłożyć podduszone jabłka. Na jabłka zetrzeć na jarzynówce jedną część zamrożonego ciasta. Z białek i szczypty soli ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać kisiel żurawinowy. Pianę wyłożyć na ciasto. Na pianę zetrzeć pozostałą część ciasta. Blaszkę z ciastem wstawić do piekarnika i piec około 45- 55 minut w temperaturze 180 stopni. Ciasto po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.