Szarlotka z brzoskwiniami

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
mąka	3 szklanki
cukier	1 szklanka
kwaśna śmietana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
masło roślinne lub margaryna	25 dag
jabłka	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól	1 szczypta
cukier	2 łyżki
brzoskwinie w puszce	1- 2 sztuki
kisiel	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę razem z proszkiem do pieczenia, następnie dodać cukier, cukier waniliowy, masło, śmietanę i żółtka jaj. Zagnieść szybko ciasto. Ciasto podzielić na części, odpowiednio- 1/2 ciasta 1/4 i 1/4 ciasta. 1/2 ciasta wyłożyć blaszkę, pozostałe włożyć do lodówki lub zamrażalnika. Jabłka obrać i pokroić w plasterki, poddusić z dwiema łyżkami cukru. Następnie wystudzić, dodać pokrojone w drobną kostkę brzoskwinie i bułkę tartą, jeśli jabłka są za rzadkie. Ciasto wyłożone w blaszce podpiec przez około 15 minut, następnie wyłożyć na nie masę z jabłek i brzoskwini, na wierzch zetrzeć jedną część ciasta. Białka jaj ubić ze szczyptą soli na sztywno, pod koniec ubijania dodać kisiel. Pianę wyłożyć na starte ciasto. Na wierzch zetrzeć pozostałe ciasto. Szarlotkę piec przez około 45- 55 minut w temperaturze 180- 190 stopni.