

Szarlotka Tutti Frutti.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaj	5 szt
mąki pszennej	3 szkl
cukru	1,5 szkl
margaryny	25 dag
proszku do pieczenia	1,5 łyżeczki
mąki ziemniaczanej	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z żółtek. połowy szklanki cukru, mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i tłuszczem zagnieść ciasto. Rozdzielić na 3 części, dwie zamrozić. Trzecią częścią wylepić blachę wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką. Ubić sztywną pianę z białek, dodawać powoli cukier nadal ubijając, na koniec wsypać mąkę ziemniaczaną. Na wyklejoną ciastem blaszkę nakładamy rozdrobnione owoce lub powidła, ścieramy jedną z zamrożonych części ciasta. Na to układamy pianę z białek i ścieramy ostatni kawałek mrożonego ciasta. Pieczemy w 160-170 stopniach przez ok.1 godzinę. Pod koniec pieczenia można ciasto przykryć pergaminem, aby się nie przypalił wierzch