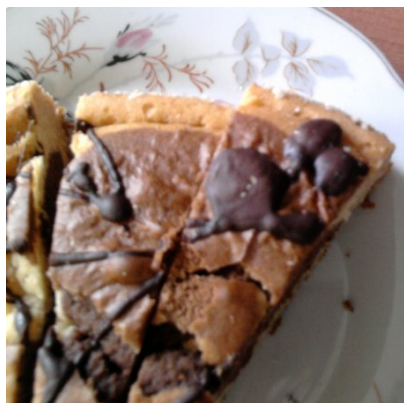


SZARLOTTKA CIOTKI



LINKA1312



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkalnki
margaryna	1/2 kostki
cukier	1/2 szklanki
śmietana	2 łyżki
żółtko jajek	
proszek do pieczenia 2 łeczki	
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łączymy ze sobą wszystkie składniki i zagniatamy ciasto. wyłożyć je do blachy, podpiec aż zacznie się rumienić 1 kg jabłek zcieramy na grubej tarce i mieszamy z ok ½ szkl cukru. Wyłożyć na ciasto wstawić do piekarnika na ok 20 min w temp ok 170°C w tym czasie ubić pianę z ok 5 białek dodając po trochu ok ¾ szkl cukru na koniec dodać ok 2 łyżki mąki ziemniaczanej lub kolorowego kisielu. ubitą pianką obłożyć szarlotkę i zapiec na złoty kolor . temperatury nie zmieniam