

szarlotka bogusi



BOGUSIA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szklanki
kostka margaryny	250 gram
żółtko jajek	5
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
jabłka	1 kg
cynamon	1 łyżeczka
białko	5
kisiel ananasowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę posiekać z mąką dodać żółtka, cukier, proszek do pieczenia i przyprawę do piernika. Zagnieść kruche ciasto. Ciasto podzielić na dwie kulki 3/4 i 1/4 małą kulkę można zamrozić. Jabłka poszatkować na wiórki sparzyć z dodatkiem cukru i cynamonu. Dużą kulkę rozłożyć na posmarowanej tłuszczem lub na wyłożonej papierem blasze na ciasto rozłożyć masę jabłek. Ubić pianę z dodatkiem cukru i na końcu dodać kisiel. Na jabłka rozłożyć warstwę piany z kisiel a małą kulkę zetrzeć na tarce na wiórki. Piec w temperaturze 180 stopni około 45 minut.

~~~~~SMACZNEGO~~~~~