

Szarlotka klasycznie



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	0,5 kg
jajek	5
proszku do pieczenia	2 łyżki
margaryna	1
gęstej śmietany	4 łyżki
cukru	trochę do smaku
prażonych jabłek	2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, proszku, żółtek, margaryny, cukru i śmietany zagnieść kruche ciasto. 1/3 ciasta zamrozić, a resztę odstawić na min. pół godziny do lodówki.

Ubić pianę z białek i szczypty soli.

Blachę posmarować masłem i posypać mąką. Wykleić ciasto, tak, żeby zachodziło trochę na boki. Na ciasto wyłożyć jabłka, wyrównać powierzchnię. Na jabłkach rozsmarować pianę. Na wierzch zetrzeć na tarce zamrożone ciasto.

Piec ok 45-50 minut.