

Szarlotka pod serową kołderką



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	150 gram
cukier	70 gram
sól	szczypta
masło	75 gram
jajko	
jabłka	kg
sok z cytryny	łyżka
białko	2 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki
twaróg	250 gram
rodzynki	garść
cukier	4 (do nadzienia)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z podanych składników (mąka, cukier,sól, masło, jajko) zagniatamy ciasto, wykładamy nim okrągłą formę o średnicy 24cm i podpiekamy w temp 180st 15 minut.

2. Jabłka ścieramy na tarce o dużych oczkach, skrapiany sokiem z cytryny.

Białka ubijamy na sztywno.

Twaróg miksujemy z cukrem, żółtkami, jajkiem, rodzynkami. Dodajemy białko i delikatnie łączymy.

Na podpieczony spód wykładamy jabłka, a następnie równomiernie rozprowadzamy masę serową.

Pieczemy 45-50 minut w temp. 175st.

Smacznego ;)