

Szarlotka z kremem



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

łyżeczka proszku do pieczenia

6 łyżek mąki

3 łyżki cukru

1,5 kg jabłek

galaretka

łyżka żelatyny

cukier

Krem:

pół litra mleka

budyń waniliowy

kostka masła

szklanka cukru

Polewa:

pół kostki margaryny

4 łyżki cukru

łyżka wody

2 łyżki kakao

jajko

5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka i cukier ubić na sztywną pianę, dodać żółtka i delikatnie wymieszać. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Piec ok. 10 minut. Jabłka przesmażyć, wsypać cukier i galaretkę z żelatyną. Chwilę podgotować. Na przestudzone ciasto ułożyć jabłka. Ugotować budyń, masło utrzeć z cukrem na gładką masę, potem dodawać po łyżce zimnego budyniu. Gotowy krem wyłożyć na jabłka, składniki npolewy podgrzać do zagotowania (nie gotować). Ostudzić i oblać zimną polewą ciasto.