szarlotka

REMPRZEM

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyzeczka płaska
cukier	3/4 szklanki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
jajko	3 sztuki
żółtko jajek	1 sztuka
margaryna	250 gram
jabłka	2 kg
cukier	12 łyżeczek
cukier waniliowy	1 opakowanie
rodzynki	10 dag
cynamon Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na masę jabłkową: jabłka, cukier (12 łyżeczek), cukier waniliowy, rodzynki, cynamon

Jabłka obrać i pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem oraz cukrem waniliowym lekko podsmażyć, tak aby się nie rozpadły. Dodać rodzynki i cynamon.
Przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodać cukier, cukier waniliowy oraz masło. Całość posiekać nożem. Dodać 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagnieść szybko ciasto i podzielić na 2 części. Jedną część rozwałkować i położyć na blaszce (formie). Wyłożyć jabłka. Na jabłka położyć ubite na sztywno białka z trzech jaj z dodatkiem 1/4 szklanki cukru. Na wierzch położyć drugą część rozwałkowanego ciasta. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę w temperaturze 175 - 180 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.