

Szarlotka z kruszonką Polska



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
masło	120 g
żółtko jajek	3 szt
cukier	2 łyżki
sól	szczypta
mleko	1 łyżka
wódka	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jabłka	1 kg
cukier	0,5 szklanki
cynamon	1 łyżeczka
masło	1 łyżka
płatki czekolady	5 łyżek
białko	3 szt
rodzynki	3 łyżki
cukier trzcinowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rodzynki zalać wrzątkiem. Odstawić na 30 min.
- Jabłka obrać , jedno duże jabłko odłożyć na bok, resztę pokroić w kostkę i podsmażyć z cukrem i cynamonem na 1 łyżce masła na patelni. Odstawić do przestudzenia, dodać rodzynki (odcedzone) i łyżkę wody z rodzynek, dodać 1 łyżkę mąki i dobrze razem wymieszać.
- KROK 2 Ciasto najlepiej wyrobić rękami, robot kuchenny może zrobić to za dokładnie. Więc wymieszać mąkę z masłem, proszkiem do pieczenia, 2 łyżki cukru, żółtka, sól, mleko, wódkę.
- Podzielić ciasto na 2 części. Jedną częścią wyłożyć dno nasmarowanej tłuszczem i bułką tartą blaszki, boki blaszki powinny też być tak do 1/3 wyłożone ciastem. Piec w 200 stopniach 10 min. Wyciągnąć i poczekać 5 min aż lekko przestygnie.
- Drugą połówkę ciasta włożyć do lodówki.
- Na ciasto przełożyć jabłka.
- KROK 3 Jabłko które odłożyliśmy przekroić na pół i pokroić w plasterki. Wyłożyć plasterki na jabłka, posypać cynamonem i płatkami czekolady.
- KROK 4 Białka ubić i posmarować na wierzchy jabłek.
- KROK 5 Wyciągnąć z lodówki drugą połowę ciasta i pokruszyć na wierzchu. Posypać cukrem trzcinowym.
- KROK 6 Piec w 180 stopniach około 40 minut.