

## Szarlotka specjalna



### ANIOŁY W KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>margaryna</b>            | 1 kostka     |
| <b>jaja</b>                 | 5            |
| <b>cukier drobny</b>        | 1 szklanka   |
| <b>mąka</b>                 | 3 szklanki   |
| <b>śmietana 18 proc</b>     | 2-3 łyżki    |
| <b>budyń waniliowy</b>      | 1            |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1 łyżka      |
| <b>rodzynki</b>             | do smaku     |
| <b>jabłko kwaśne</b>        | 1 kilka szt. |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę ucieramy mikserem, dodając żółtka i cukier. Kiedy masa jest puszysta, dodajemy przesiany przez sito proszek do pieczenia, budyń oraz śmietanę. Ubijamy pianę z białek, dodajemy porcjami do ciasta, na przemian przesianą mąką i pianę, lekko mieszamy. Jabłka obieramy i kroimy w grube plastry, bakalie oprószamy mąką. Tortownicę smarujemy i posypujemy bułką tartą. Ciasto rozdzielamy na 3 części. Na spód dajemy trochę więcej ciasta, następnie połowę jabłek i rodzynek. Nakładamy następną warstwę ciasta, jabłka i bakalie. Przykrywamy pozostałym ciastem. Wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy przez godzinę.

Po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem. Smacznego!!!