

Szarlotka z marcepanem



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	1 szklanka
masło	1 i 1/2 kostka
jajko	4 sztuki
kwaśna śmietana	3 łyżki
jabłka	1 kg
jajko	
cukier	2 łyżki
marcepan	10 dag
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
cynamon	1 łyżeczka
rodzynki	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i cukier puder, całość przesiać. Dodać masło, żółtko i śmietanę. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć na godzinę do lodówki. Ciastem wylepić natłuszczoną blachę, podpiec przez 10 min w temp 180 stopni. Jabłka obrać, podzielić na czwarte, usunąć gniazda nasienne. Jabłka ułożyć na cieście, rozbić jajko, żółtko utrzeć z cukrem i marcepanem, a z pozostałych białek ubić pianę. Pianę wymieszać z utartym żółtkiem, mąką ziemniaczaną, cynamonem i rodzynekami. Masę wyłożyć na jabłka. Piec przez 50 min w temp 180 stopni.