Szarlotka z bezową pianką

KUCHNIA MARTY

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto	
żółtko jajek	6 szt (duże jajka)
masło	250 g
mąka tortowa	350 g
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
sól	1 szczypta
cukier	3 łyżki
Składniki na nadzienie	
jabłka	2 kg
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
cukier	4-5 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	1-2 łyżki
Składniki na beze	
białko	6 szt (duże jaja)
sól	1 szczypta
cukier puder	250 g
mąka ziemniaczana	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:
W misce mieszamy mąkę z cukrem, solą i proszkiem do pieczenia. Dodajemy masło i zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy żółtka i wyrabiamy ciasto. Z ciasto formujemy kulę, owijamy ją w folię spożywczą i na 30 minut chowamy do lodówki.

Przygotowanie nadzienia:
Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Starte jabłka przekładamy na sito żeby odsączyć nadmiar soku. Następnie dodajemy do owoców cukier i cynamon i mieszamy.

Przygotowanie bezy:
W misce ubijamy białka z odrobiną soli na sztywną pianę. Stopniowo łyżka po łyżce dodajemy cukier cały czas ubijając. Piana powinna być sztywna i błyszcząca. Na koniec dodajemy mąkę, sok z cytryny i jeszcze chwilę ubijamy.

Ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na dwie części (¼ i ¾). Mniejszą część chowamy ponownie do lodówki, a większą wykładamy prostokątną blachę (blachę można wcześniej posmarować masłem i posypać mąką krupczatką) o wymiarach 24 x 28.

Ciasto posypujemy bułką tartą, na którą wykładamy jabłka. Na jabłka delikatnie kładziemy pianę z białek. Całość posypujemy pokruszonym, pozostałym ciastem.

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 220 stopni. Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 10 minut, po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 180 stopni i pieczemy ciasto jeszcze przez ok. 30-35 minut.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem