

## Szarlotka z jabłkami w karmelu



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto kruche:

mąka	3 szklanki
cukier	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
żółtko jajek	4 sztuk
margaryna	1 kostka
cukier waniliowy	1 opakowanie

#### Masa jabłkowa:

jabłka	1,6 kg
cukier	3/4 szklanki
cynamon	1,5 łyżki
płatki migdałowe	3 łyżki
suszone figi	100 g
woda	1/3 szklanki

#### Kruszonka:

żółtko jajek	3 sztuki
margaryna	0.5 kostki
mąka	1,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

**Dodatkowo:**

**tłuszcz do formy** 1 łyżeczka

**cukier puder do posypania** 2 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Ciasto kruche:**

Mąkę wysypać na stolnicę, margarynę pokroić na kawałki, dodać pozostałe składniki, zagnieść kruche ciasto.

Po tym czasie formę o wymiarach 24 x 35 wyłożyć papierem wysmarować tłuszczem.

Masa jabłkowa:

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałeczki.

Do garnka wsypać cukier, trochę zrumienić na ogniu, wlać wodę i włożyć jabłka do karmelu, uprzyć.

Pod koniec prażenia, dodać pokrojone w paski figi i płatki migdałowe, dokładnie wymieszać.

**Kruszonka:**

Z przygotowanych składników zrobić kruszonkę.

Dno i boki formy wylepić ciastem, nakłuć widelcem.

Wylać na ciasto masę jabłkową, posypać całość kruszonką, lekko docisnąć rękoma.

Włożyć blachę z ciastem do nagrzanego piekarnika do 180 stop. Piec przez około. 45 minut.

Upieczone i ostudzone ciasto, posypać cukrem pudrem.