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 × 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, uprażyć.
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.