

Krolewska szarlotka



MARTYNIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
mąka	120 g
cukier	120 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jabłka	1 kg
galaretka cytrynowa	1 szt
margaryna	1 szt
mleko w proszku	2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić z cukrem na sztywno, dodać żółtka, mąkę i proszek do pieczenia i przełożyć do formy. Piec ok 30 min w 180st. Jabłka obrać i zetrzec na tarce. Podsmażyć je z cukrem (1/2 szkl) i galaretką. Przełożyć na biszkopt. Margaryne utrzeć na puszystą masę stopniowo dodając mleko w proszku. Przykryć masą jabłka. Można polać czekoladą. Odstawić do stężenia w chłodne miejsce.