

Szarlotka z bezą



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	4 szklanki
cukier puder	1 szklanka
margaryna palma1	kostka
śmietana 18 proc	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sypkie składniki przesiać na stolnicę, margarynę potarkować, dodać żółtka, proszek do pieczenia i zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na dwa kawałki. Część ciasta rozwałkować na blasze i zapiekać około 10 minut, następnie wyłożyć dżem jabłkowy na zapieczone ciasto. Ubić pianę z białek z aromatem waniliowym, wylać na dżem i potarkować drugą część ciasta, piec około 45 minut w piekarniku 180 stopni.