

Świąteczna szarlotka



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	4 łyżki
śmietana	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	1 szt
żółtka jaj	1- 2 szt
margaryna lub masło roślinne	120 g
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	16 g
cukier kryształ	2 łyżki
mąka tortowa	250 g
jabłka	500 - 700 szara reneta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obieramy, przekrawamy na ćwiartki, usuwamy gniazda nasienne, płuczemy i kroimy na drobne kawałki, krótko przesmażamy.

Do przesmażonych dodajemy oba cukry czyli cukier kryształ i cukier cynamonowy (który możemy sobie zrobić sami w domu).

Mieszmamy całość i odstawiamy do przestudzenia.

W tym czasie przygotowujemy spód do szarlotki: - na stolnicę przesiewamy mąkę, dodajemy pozostałe składniki. Całość krótko zagniatamy.

Rozwałkowujemy ciasto (część ciasta odkładamy) na grubość 1 cm.

Rozwałkowane - przekładamy do natłuszczonej i posypanej mąką tortownicą o średnicy 24 cm i wylepiamy nim dno i 2 cm brzeg.

Kilakrotnie nakłuwamy ciasto widelcem.

Na ciasto układamy przestudzone nadzienie.

Wierzch szarlotki ozdabiamy \"kratką\" zrobioną z odłożonej wcześniej porcji ciasta. Piekarnik nagrzewamy - wcześniej do 180 stopni C i wstawiamy \"naszą\" szarlotkę. Pieczemy ją 45 minut.