

Szarlotka z katarzynkami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	350-400 ml
galaretka agrestowa	1 opak
śnieżka light	2 opak
cukier	3/4 szklanki
oliwa	1,5 łyżki
proszek do pieczenia	1 czubata łyżeczka
mąka pszenna tortowa	1 szklanka
mąka pszenna tortowa	1 łyżka
jaja	6 szt
galaretka brzoskwiniowa	1 szt.
pierniczki	3-4 opakowania
cukier waniliowy	2-3 łyżeczki
jabłka	1,5 - 2 szara renet

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt pieczemy wg standardowego przepisu czyli białka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym, dodajemy pianę z białek, po wymieszaniu dodajemy łyżkę oliwy i na koniec mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia.

Pieczemy w 180 stopniach C. około 30minut - na złoty kolor.

Jabłka obieramy, kroimy na ćwiartki i wkładamy do zakwaszonej kwaskiem cytrynowym wody.

Obrane ścieramy na tarce jarzynowej z grubymi otworami.

Podsmażamy i do podsmażonych wsypujemy sypkie galaretki - brzoskwiniove lub morelowe.

Dokładnie mieszamy i odstawiamy.

Na przestudzony biszkopt rozkładamy przesmażone, ciepłe jabłka wymieszane dokładnie z galaretkami.

Na jabłkach układamy katarzynki.

Galaretkę agrestową rozpuszczamy w 100 ml wrzącej wody i dokładnie, aż do całkowitego rozpuszczenia się jej mieszamy i odstawiamy w chłodne miejsce.

Śnieżki przygotowujemy wg przepisu producenta, zamieszczonego na opakowaniu, tylko dodajemy o 50 ml mleka mniej.

Ubijamy ją ok 3-5 minut a następnie dodajemy porcjami krzepnącą galaretkę.

Masą śnieżkowo-galaretkową nakrywamy masę jabłkową i katarzynki.

Wstawiamy do chłodziarki aby ciasto galaretkami zestaliło się..