

Szarlotka z borówkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3,5 szklanki
cukier	1 szklanka
masło roślinne	25 dag
cukier waniliowy	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana kwaśna	2-3 łyżki
jajko	5 sztuk
jabłka	1 kg
cynamon	0,5 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier puder	0,5 szklanki
sól	1 szczypta
borówka amerykańska	10 pasteryzowana z gruszką
kisiel	0,5 pomarańczowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Siekamy z miękkim masłem, dodajemy żółtka jaj i śmietanę. Z podanych składników zagniatamy kruche ciasto i dzielimy je na trzy części. Dwie z nich wkładamy do zamrażalnika. Jedną część wykładamy w wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Jabłka obieramy, kroimy w plasterki i dusimy w garnku podlewając odrobiną wody. Możemy dodać do nich odrobinę cukru do smaku i bułki tartej, jeśli są zbyt rzadkie. Po wystudzeniu jabłka łączymy z żurawiną i wykładamy na ciasto. Na jabłka ścieramy na tarce jarzynowej o grubych oczkach jedną część ciasta wyjętą z zamrażalnika. Białka jaj ubijamy ze szczyptą soli, gdy już będą sztywne dodajemy cukier puder, zaś pod koniec ubijania dodajemy kisiel owocowy. Pianę wykładamy na ciasto, a na wierzch ścieramy ostatnią część ciasta wyjętą z zamrażalnika. Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 45-50 minut. Jeśli nie jesteśmy pewni, czy spód nam się dopiecze możemy przed wyłożeniem jabłek delikatnie podpiec spód ciasta wkładając je na około 10 minut do piekarnika. Ciasto po wystudzeniu możemy posypać cukrem pudrem.