

Czekoladowa szarlotka



Autor: **patrusia84**
Przepisów: **26** Ocena: **559**

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 2 szkl. mąki tortowej;
- 3/4 szkl. cukru;
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia;
- 1/4 szklanki kakao;
- 200 g zimnego masła lub margaryny;
- 3 żółtka;
- Nadzienie:
- 3 białka;
- 1/4 szkl. cukru pudru;
- 3 średniej wielkości jabłka.

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy żółtka od białek. Piekarnik ustawiamy na 200 stopni. W misce mieszamy mąkę, cukier, proszek do pieczenia i kakao z czekoladą. Dodajemy masło i żółtka. Zagniatamy i formujemy wałek, który dzielimy na dwie części: większa 2/3 i mniejsza 1/3 całego ciasta. Zawijamy w folie spożywczej i wkładamy do zamrażalnika na co najmniej 20 min. Tortownicę smarujemy masłem i wysypujemy kaszą manną. Większy kawałek ciasta trzemy na tarce o dużych oczkach wprost do tortownicy. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 15 min. Studzimy po wyciągnięciu z piekarnika. Jabłka myjemy, obieramy i kroimy na drobne kawałki następnie wykładamy na przestudzone ciasto. Z białek ubijamy pianę, do której pod koniec ubijania dodajemy cukier puder. Pianę wykładamy na jabłka. Na wierzch ucieramy na tarce resztę ciasta. Pieczemy 40 - 45 min. w temperaturze 180 stopni. SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: