

# Jesienna szarlotka



Autor: **BM87**  
Przepisów: **91** Ocena: **1727**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



## Składniki:

- mąka, 400 g
- cukier (najlepiej drobny), 1/3 szklanki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- jajka, 2 sztuki
- śmietana, 3 łyżki
- cukier waniliowy, 15 g
- Miękkie masło, 150 g
- Masa jabłkowa:
- jabłka, 2 kg
- cukier w razie potrzeby, 1/4 szklanki
- cynamon, szczypta do smaku
- masło, 40 g
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od nadzienia. :) Do szarlotki najbardziej nadają się kwaśne jabłka np. szare renety. Jabłka należy umyć, obrać ze skórki i pokroić na kawałki. Następnie wrzucamy je do rondelka i dolewamy troszkę wody (w zależności od wielkości rondla i ilości jabłek, np. na 2kg owoców będzie to ¼ szklanki) i dusimy do momentu, gdy jabłka będą już miękkie. Wsypujemy cynamon i mieszamy. Aby zapewnić masie jabłecznej odpowiednią konsystencję po upieczeniu należy dodać na koniec duszenia mąkę ziemniaczaną. Jeżeli uznacie, że masa jest zbyt kwaśna możecie ją dosłodzić.
- 2 Teraz pora na ciasto. Mąkę przesiewamy na stolnicy. Dodajemy do niej proszek do pieczenia. Następnie wsypujemy cukier i resztę składników. Wyrabiamy ciasto bardzo dokładnie, tak aby wszystkie składniki dobrze się połączyły. Kiedy ciasto nabierze jednolitej konsystencji i stanie się lepiące dosypujemy mąki i formujemy z niego kulę.
- 3 Następnie rozdzielamy ją za pomocą noża na dwie równe części. Jedną oprószamy lekko mąką i wkładamy na chwilę do lodówki, a drugą wałkujemy na stolnicy nadając jej kształt prostokątnej formy. Międzyczasie włączamy piekarnik i nastawiamy temperaturę na 180 stopni. Naszą blaszkę do pieczenia smarujemy masłem i lekko posypujemy mąką, gdyż dzięki temu zabiegowi ciasto po upieczeniu będzie ładnie odchodziło od jej powierzchni. Na blaszce układamy ciasto, lekko je dociskamy i na końcu nakłuwamy widelcem, by powietrze spod ciasta mogło mieć ujście. Formę wkładamy na ok. 10 minut do nagrzanego piekarnika.
- 4 Gdy ciasto lekko się podpiecze i zarumieni wyjmujemy je z piekarnika i nakładamy na nie masę jabłeczną. Pozostałą część ciasta należy rozwałkować na stolnicy, zwinąć na wałku w rulon i

przenieść na wierz ciasta. Potem wkładamy naszą szarlotkę do piecyka i dopiekamy przez kolejne 36 minut. Zarumieniony wierzch sygnalizuje, że ciasto jest już gotowe do wyjęcia. Ciasto na końcu można poleć lukrem lub oprószyć cukrem pudrem.

5 Pozostaje kosztować - smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: