

Kakaowa szarlotka z budyniem



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **104** Ocena: **1510**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 3 łyżki kakao
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 całe jajka
- 25 dag masła lub margaryny
- 1-2 łyżki śmietany
- Oraz:
- 1,5- 2 kg jabłek
- cukier i cynamon do smaku
- 2-3 łyżki kaszy manny
- Budyń:
- 1 l mleka
- 2 budynie waniliowe
- 1 łyżka mąki
- 10 łyżek cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: mąkę, kakao, proszek do pieczenia oraz cukier puder przesiewamy. Dodajemy schłodzoną margarynę i siekamy lub ścieramy na tarce o dużych oczkach. Następnie wbijamy jajka oraz dajemy łyżkę śmietany. Zarabiamy ciasto, jeśli trzeba dokładamy jeszcze drugą łyżkę śmietany. Ciasto dzielimy na pół. Jedną część chowamy do lodówki, drugą do zamrażarki.

Jabłka: owoce obieramy i ścieramy na tarce. Zalewamy niewielką ilością wody i dusimy pod przykryciem, aż jabłka się rozpadną, dodajemy kaszę mannę. Pod koniec gotowania dajemy cukier i cynamon wg uznania. Odstawiamy do przestudzenia.

Piekarnik nagrzewamy na 180 stopni C ustawienie góra - dół. Blachę o wymiarach 25/ 40 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wyciągamy ciasto z lodówki, wałkujemy oraz wykładamy na blachę. Podpiekamy ok. 10 - 15 minut.

Większą część mleka gotujemy, dodajemy cukry. W pozostałym mleku mieszamy proszek budyniowy i mąkę. Wlewamy na wrzące mleko i chwilę gotujemy. Mieszamy żeby budyń nie przypalił się.

Na podpieczone ciasto wykładamy jabłka, gorący budyń oraz ścieramy ciasto z zamrażarki. Pieczemy ok. 30 - 40 minut. Ciasto wyciągamy z blachy dopiero kiedy całkiem przestygnie.

Możemy posypać cukrem pudrem lub polać czekoladą. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: