

# Mega jabłkowa szarlotka z pianką i cynamonem



Autor: **kuchniakolorublon**

Przepisów: **144** Ocena: **1924**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Kruche ciasto:
- 3,5 szklanki mąki
- 0,5 szklanki cukru pudru
- kostka margaryny
- 5-6 żółtek
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- Warstwa jabłkowa:
- 1,5-2kg jabłek
- 4 łyżki naturalnego miodu
- cynamon (ilość wedle uznania, u mnie im więcej tym lepiej)
- 1,5-2 łyżeczki imbiru
- niecałe 0,5 szklanki cukru
- Pianka:
- 5-6 białek
- niepełna szklanka cukru
- szczypta soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania warstwy jabłkowej. Jabłka obieramy, gniazda nasienne wywalamy. Na grubych oczkach tarki ścieramy je do garnka o grubym dnie. W trakcie smażenia opadną, więc nie przejmujemy się wstępną ilością. Do utartych jabłek dodajemy miód, cukier, imbir i cynamon. Smażymy to razem przez jakieś pół godziny do czterdziestu minut. Z uwagi na zawartość miodu i cukru, często mieszamy. Lekko studzimy. Równie dobrze możemy przygotować je wieczór wcześniej.
- 2 Mąkę z proszkiem do pieczenia wysypujemy na stolnicę i siekamy razem z margaryną. Rozcieramy w palcach, aż powstanie żółta mączka. Dodajemy cukier puder i żółtka. Zagniatamy ciasto. Dzielimy na 2 części - większą i mniejszą. Większą częścią wykładamy spód blachy, mniejszą chowamy do woreczka i wrzucamy na pół godziny do zamrażarki.
- 3 Schłodzone jabłka wykładamy na kruche ciasto i wyrównujemy łyżką.
- 4 Białka wrzucamy do miski. Ze szczyptą soli i cukrem ubijamy je na sztywną pianę. Wykładamy na jabłka i równo rozprowadzamy po wierzchu.

- 5 Z zamrażarki wyciągamy zmrożone kruche ciasto. Ścieramy je na dużych oczkach tarki i posypujemy po pianie.  
Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i pieczemy 50minut do godziny.  
Studzimy i posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: