

Miodowo-waniliowa szarlotka z bezą.



Autor: **MagdaKucharzy**
Przepisów: 10 Ocena: 156



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 2 szklanki
- masło, 200 g
- cukier, 1/3 szklanki
- cukier waniliowy, opakowanie
- żółtka, 3 sztuki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Bułka tarta, 2-3 łyżki
- Mus jabłkowy, słoik 800 g
- cynamon, 2 łyżeczki
- kardamon, kilka ziaren
- Ekstrakt waniliowy, 2 łyżki
- Miód, 3 łyżki
- białka, 3 sztuki
- drobny cukier, 100 g
- mąka ziemniaczana, 1 płaska łyżka
- ocet winny, 1 łyżeczka
- sól, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, masła, cukru, żółtek, proszku do pieczenia i szczypty soli zagnieść gładkie ciasto. Wyłożyć nim blachę tortownicy 24 cm i podpiekać 10 minut w temperaturze 180 stopni. W tym czasie przygotować mus jabłkowy lub przyprawić mus ze słoika, lekko go podgrzewając - dodać cynamon, kardamon, ekstrakt waniliowy i miód do smaku, w zależności od upodobań co do słodkości wypieku. Podpieczone ciasto posypać cienką warstwą bułki tartej, wyłożyć mus i włożyć do piekarnika na kolejne 15 minut. Po ok. 10 minutach od ponownego włożenia ciasta zacząć ubijać pianę z białek ze szczyptą soli, mąką, octem i cukrem. Powinna być sztywna i lśniąca. Podpieczone ciasto wyjąć z piekarnika, temperaturę zmniejszyć do 120 st. C. Wyłożyć pianę na ciasto i ponownie włożyć do piekarnika, na ok. 40 min (pianka ma być chrupiąca i lekko rumiana). Po upieczeniu schłodzić.

Twoje notatki do przepisu: