

Szarlotka



Autor: **murphy**
Przepisów: 16 Ocena: 324



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 3 szklanki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- drobny cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 2
- masło lub margaryna, 250 g
- jajka, 4
- jabłka, 2 kg
- rodzynki, 10 dag
- cynamon, 2-3 łyżeczki
- budyń śmietankowy w proszku, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Na stolnicy lub blacie kuchennym przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia. Dosyp ½ szklanki cukru. Dodaj masło lub margarynę pokrojone nożem w nieduże. Z trzech jajek oddziel białka od żółtek. Do mąki wlej jedno całe jajko i trzy żółtka. Zagnieć ciasto.
- 2 Gdy wszystkie składniki połączą się, podziel ciasto na dwie równe części, zawiń w folię i włóż na godzinę do lodówki.
- 3 Jabłka obierz i pokrój w kostkę. Wrzuć je do garnka, dodaj cukier waniliowy, cynamon, rodzynki i przesmażaj na niewielkim ogniu. Po kilku minutach przesmażane jabłka posyp proszkiem budyniu śmietankowego i nadal przesmażaj tak długo, żeby wytworzyła się „masa jabłkowa” z widocznymi kawałkami jabłek.
- 4 Rozwałkuj jeden kawałek ciasta i połóż go na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Teraz wyłóż przesmażone jabłka. Z odłożonych wcześniej białek z trzech jajek ubij pianę, a następnie dosyp ciągle ubijając pozostałą ½ szklankę cukru. Jeszcze przez chwilę ubijaj, aż piana będzie sztywna. Pianę rozsmaruj na jabłkach, a całość przykryj drugą częścią rozwałkowanego ciasta.
- 5 Piecz przez 1 godzinę na drugim od dołu poziomie, w temperaturze 175 stopni.. Po wyjęciu szarlotki z piekarnika, posyp ją cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: