

SZARLOTKA KRÓLEWSKA



Autor: **iwona-bonk**
Przepisów: **39** Ocena: **555**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 5 JAJEK 1 ŁYŻKA OLEJU
- 1 SZKLANKA CUKRU 1 ŁYŻKA GORĄCEJ WODY
- 1 SZKLANKA MAKI 2 ŁYŻKI MAKI ZIEMNIACZANEJ
- 1 1/2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- KREM TIRAMISU 2 KG JABŁEK
- 2 GALARETKI CYTRYNOWE 3 ŁYŻECZKI CYNAMONU
- 3 ŁYŻKI CUKRU (WEDŁUG SMAKU KAŻDEGO)

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić na sztywno z cukrem , dodać po jednym żółtku, następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia, wlać wodę, i olej. Upiec w temp. 200 stopni C przez 1/2 godziny. Wystudzone ciasto przecinam na pół . W między czasie smażyć jabłka z odrobiną cynamonu i cukru. Ostudzone jabłka mieszam z dwoma galaretkami cytrynowymi rozpuszczonymi w niepełnej szklance wody gorącej. Na połowę ciasta nakładam krem . Krem tiramisu kupuję w sklepie i wykonuję go mikserem z 1 1/2 szklanką mleka . Na krem wkładam ostudzone jabłka i przykrywam drugą częścią biszkoptu. Wkładam do lodówki. Przed podaniem posypuję cukrem pudrem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: