

Szarlotka przekładana z orzechami



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **235** Ocena: **7211**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- *przepis na dużą blaszkę około 22x35 cm
- 3 SPODY
- -2,5 szkl mąki pszennej tortowej (szklanki 250 ml)+ trochę do podsypiania
- -3 jajka -1 łyżka cukru waniliowego -3/4 szkl cukru
- -2 łyżeczki proszku do pieczenia -3 łyżki śmietany kwaśnej 18% -200g zimnego masła lub margaryny
- MASA JABŁKOWA
- -1,5-2 kg jabłek -2 galaretki cytrynowe po 75g sztuka
- MASA ORZECHOWA
- -200g orzechów włoskich posiekanych -3 łyżki cukru -3 łyżki miodu
- -3 łyżki mleka -80g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.
Z podanych składników zagniatamy ciasto, następnie dzielimy je na 3 części i wstawiamy je do lodówki na 15 minut.



- 2 Pierwszy kawałek ciasta wałkujemy i wykładamy nim dno blaszki. Pieczemy na złoty kolor w temp 180 stopni-około 15-20 minut. Tak postępujemy z pozostałym ciastem-mamy mieć 3 spody.



3 MASA JABŁKOWA

Obrane jabłka trzemy na dużych oczkach i prażymy na średnim ogniu aż przybiorą kształt masy. Jeśli puszcza dużo soku trzeba go trochę odlać. Do jabłek wsypujemy galaretki cytrynowe i wszystko dokładnie mieszamy i gotujemy do rozpuszczenia się galaretek.



- ④ Gorącą masą jabłkową przekładamy spody-spód:jabłka:spód:jabłka:spód
Ciasto przykrywamy ściereczką i odkładamy do wystudzenia.



⑤ MASA ORZECHOWA

Wszystkie składniki masy dajemy do garnka i wszystko gotujemy na małym ogniu do momentu lekkiego zgęstnienia i ściemnienia masy. Ważne by nie dopuścić do powstania karmelu bo potem musielibyśmy kuć ciasto kilofem :D



- 6 orzechy wykładamy na ciasto i całość studzimy i wstawiamy do lodówki na całą noc.



- 7 Ciasto pięknie się kroi, pięknie wygląda a smakuje wręcz cudownie :)



Twoje notatki do przepisu: