

Szarlotka z bezą



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **108** Ocena: **1646**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto: 2 całe jajka
- 3 żółtka
- 3/4 szklanki cukru pudru
- łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki śmietany lub jogurtu naturalnego
- 2 szklanki mąki krupczatki
- 2,5 szklanki mąki tortowej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 25 dag zimnego masła lub margaryny
- Nadzienie: 2 kg jabłek, najlepiej szara reneta
- cukier do smaku
- 1-2 łyżki cynamonu
- galaretka o smaku cytrynowym
- Beza: 3 białka
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Jajka i żółtka ubijamy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na biały, puszysty krem. Do miski przekładamy obie mąki, dodajemy proszek do pieczenia, mieszamy, dodajemy masło i dobrze siekamy. Następnie dodajemy śmietanę, ubite jajka i zagniatamy ciasto. Chowamy do lodówki.

2 Nadzienie:

Jabłka obieramy, kroimy w kostkę, podlewamy odrobiną wody i dusimy na małym ogniu, często mieszając. Gdy jabłka zaczynają się rozpadać dodajemy cukier do smaku i cynamon. Pod koniec wsypujemy galaretkę. Mieszamy i odstawiamy do ostudzenia.

3 Przygotowanie ciasta do pieczenia:

Ciasto z lodówki dzielimy na 2 części większą i mniejszą. Większą wałkujemy i wykładamy na dużą blachę (wykładamy papierem do pieczenia) Podpiekamy ok. 10 - 15 minut w 200 st. C aż lekko się zarumieni. Mniejszą część ciasta chowamy do lodówki.

4 Beza:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i dobrze ubijamy (5 minut) Pod koniec dodajemy przesianą mąkę ziemniaczaną i delikatnie mieszamy za pomocą łyżki.

5 Końcowe składanie i pieczenie:

Na podpieczone ciasto wykładamy jabłka, smarujemy beżę, ścieramy ciasto z lodówki.

Pieczemy ok. 1 godzinę w 180 st. C ustawienie góra dół.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: