

Szarlotka z bezą kokosową



Autor: **Baladynka**
Przepisów: **53** Ocena: **979**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Składniki na ciasto
- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 4- 5 łyżek cukru
- 150 g masła lub margaryny
- 3 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa jabłkowa:
- 1 kg jabłek
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- Beza kokosowa:
- 3 białka
- 100 g cukru pudru
- 100 g wiórków kokosowych.
- Dodatkowo
- Tłuszcz do wysmarowania blachy
- 1 – 2 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Sposób wykonania ciasta:
Z podanych składników wyrobić ciasto, zawinąć w folię i wstawić na godzinę do lodówki.
Gotowe ciasto rozwałkować na wielkość blachy i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką do pieczenia formy.
Boki wyrównać.
Gotowe ciasto wstawić do piekarnika, żeby się podpiekło 30 minut w temperaturze 180 stopni C.
- 2 Przygotować masę jabłkową:
Jabłka obrać i pokroić w dosyć cienkie paski. Przełożyć do rondelka, dodać cukry i cynamon.
Całość dusić na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu do momentu aż jabłka się rozpadną.
- 3 Przygotować bezę kokosową:
Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec, nie przerywając ubijania dodać stopniowo cukier puder i wszystko jeszcze chwilę zmiksować. Pod koniec dodać wiórki i wszystko wymieszać.
Na podpieczony spód wyłożyć masę jabłkową i na wierzch pianę z wiórkami kokosowymi.
Całość wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 30 minut w temperaturze 150 stopni C.

Po upieczeniu ciasto wystudzić.
Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: