

Szarlotka z bitą śmietaną bez pieczenia



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: **153** Ocena: **7522**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jabłko 1,5 kg
- galaretka cytrynowa 2
- śmietana 30 % 400 ml
- Cukier puder 2 łyżeczki
- Herbatniki 230 g jedno opakowanie
- Żelatyna 2 łyżeczki
- Woda 50 ml
- Cynamon
- Czekolada mleczna 3 kostki

Sposób przygotowania:

1 -Jabłka obrać ze skórki, pokroić w kostkę.

-prażyć przez 15 minut.

-zdejmujemy z gazu i wsypujemy galaretki cały czas mieszając, aż galaretka się rozpuści. Pozostawiamy do wystudzenia.

-Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i pozostawiamy do wystudzenia.

- Śmietanę ubijamy pod koniec ubijania dodajemy cukier puder.

-Dodajemy żelatynę i mieszamy łyżką do połączenia składników.

-Błazkę 25x35 wykładamy papierem do pieczenia.

-b Na dno układamy pierwszą warstwę herbatników, a na nie wylewamy jabłka w galaretkę. Układamy kolejną warstwę herbatników a na nie śmietanę.

-posypujemy ciasto cynamonem i czekoladą.

-Wstawiamy do lodówki na minimum 3 godziny.

Twoje notatki do przepisu: