

Szarlotka z kremem - przepis babci Jadzi



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **195** Ocena: **8044**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 0,5 kg mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- kostka masła (82%)
- szklanka cukru
- 4 jajka
- 6 jabłek
- 1 budyń śmietankowy
- cynamon
- 3 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

1 Ciasto

Mąkę mieszamy z niecałą szklanką cukru i proszkiem do pieczenia. Siekamy z masłem. Dodajemy żółtka i olej. Zarabiamy ciasto. Nie powinno być mocno zbite, będzie się trochę kruszyć, ale bez obaw, po upieczeniu będzie pyszne :) Ciasto dzielimy za 2 części i wkładamy do lodówki.

2 Masa:

Ubijamy jajka na pianę, dodajemy budyń i 2 łyżki cukru. Całość dalej ubijamy, aż powstanie gładka masa.

Foremkę smarujemy masłem. Wyjmujemy jedną część ciasta z lodówki i rozkruszamy na foremce. Następnie uklepujemy rękami, aby ciasto pokryło równo foremkę.

Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, ok 20 minut (góra i dół). Gdy dół przypiecze się na złoto wyjmujemy go z piekarnika i odstawiamy do wystygnięcia.

Jabłka obieramy i kroimy w półksiężycy.

Po wystygnięciu, na wierzch ciasta wlewamy masę. Na masie układamy jabłka - powinny zachodzić na siebie. Jabłka posypujemy cynamonem. Na wierzchu ciasta rozkruszamy drugą część ciasta - tak powstanie kruszonka.

Pieczemy kolejne 40 minut w temperaturze 180 stopni, aż kruszonka się zarumieni.

3 Podajemy na ciepło z bitą śmietaną i lodami lub na zimno.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: