

szarlotkowe naleśniki

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4743**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- naleśniki, 16 sztuk
- starte na tarce jabłka, 700g
- cukier, 3-4 łyżki
- cynamon, 1 łyżeczka
- smietana 18% gesta, 200ml
- cukier puder, 3 łyżki
- białka jaj, 3 sztuki
- torebka proszku budyniowego waniliowego, 1
- cukier do bialek, 5 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Usmażyć 16 naleśników (z własnego przepisu lub z mojego - jest dostępny na moim profilu).
- 2 Jabłka wymieszać z cukrem i cynamonem, podsmażyć ok 5 min na wolnym ogniu, ostudzić. Naleśniki faszerować jabłkami, i zwijać w ruloniki, układać je ściśle jeden obok drugiego w prostokątnej, natłuszczonej foremce. Smietane wymieszać z cukrem pudrem, posmarować nią naleśniki z wierzchu, zapiekać 20 minut w temperaturze 180 stopni
- 3 Białka ubić na sztywno, dodać powoli cukier, ubijać dalej, aż cukier się rozpuści. Dodać proszek budyniowy i powoli, delikatnie wymieszać.
- 4 Po 20 minutach wyjąć naleśniki, posmarować je pianą z białek i zapiekać jeszcze 10 minut - potem wyłączyć piekarnik i pozostawić w nim naleśniki jeszcze ok 5 minut. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: