

# Kokosowa szarlotka



Autor: **Honorata27**  
Przepisów: **264** Ocena: **1561**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mąką pszenna 300 g
- Cukier puder 100 g
- masło 150 g
- kakao 30 g
- Proszek do pieczenia 8 g
- żółtka 4 szt.
- śmietana 12% 30 ml
- jabłka 1,5 kg
- cukier 150 g
- mąką ziemniaczana 30 g
- cynamon 10 g
- białka 4 szt.
- wiórki kokosowe 100 g
- cukier 100 g
- mąką ziemniaczana 20 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto. Chłodzimy przez dwie godziny. Zimne ciasto dzielimy w proporcji 2/3 i 1/3. Kwadratową formę do pieczenia smaruje masłem i obsypuję bułką tartą. Większą część ciasta wałkuje na wielkość formy. Wylepiam dno formy.  
Masa jabłkowa: Jabłka myję i obieram ze skórki. Kroję na kwadraty. Duszę w garnku o grubym dnie wraz z cukrem i cynamonem. Możemy dodać odrobinę wody, aby jabłka nie przywarły. Po 15 minutach dodaje do jabłek mąkę ziemniaczaną. Mieszam do momentu rozpuszczenia. Studzę.  
Kokosowa pianka: Zimne białka ubijam na sztywno. Dodaje cukier. Krótco miksuję. Do piany dodaje wiórki kokosowe. Mieszam. Dodaje mąkę ziemniaczaną. Mieszam.  
Na ciasto układam wystudzone i zimne jabłka. Na jabłkach układam kokosową piankę. Na kokosowej piance ścieram pozostałe ciasto. Ciasto piekę około 60-70 minut w 180 stopniach. Studzę.
- 2 Zapraszam na mojego bloga!

## Twoje notatki do przepisu: