

# Krucha szarlotka z bezą.

Autor: **agnes72**Przepisów: **657** Ocena: **4102**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie

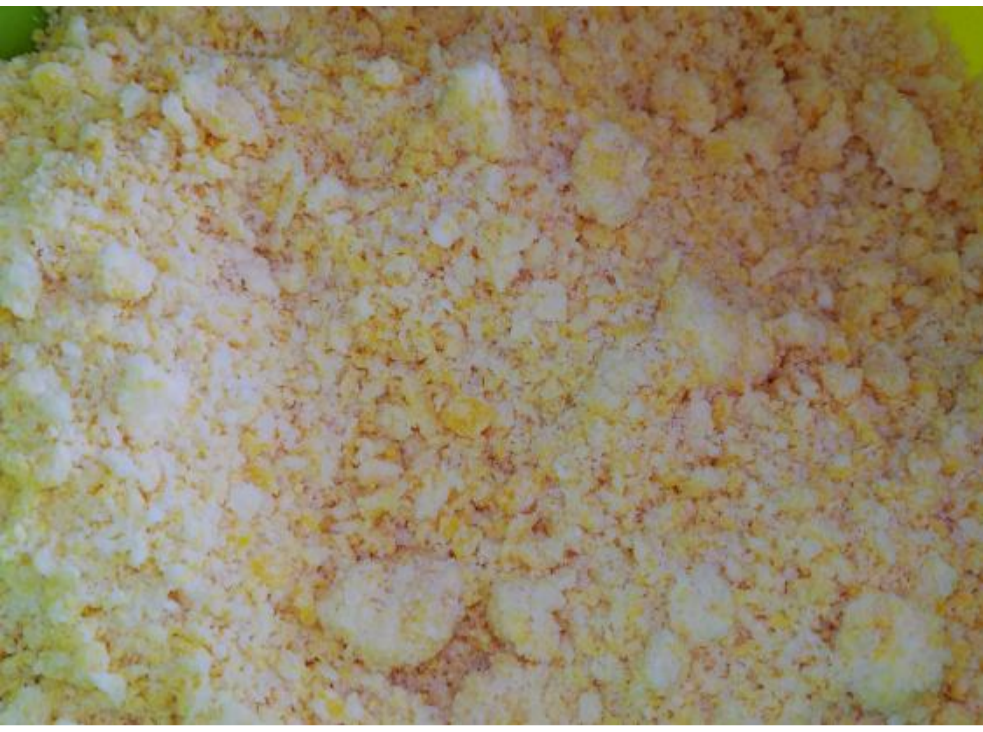


## Składniki:

- składniki na ciasto :
  - 4 żółtka,
  - 0,5 szklanki cukru,
  - 2 szklanki mąki (szklanka pojemność 210 ml),
  - 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
  - 1 łyżeczka cukru waniliowego,
  - 120 g margaryny tortowa.
- masa jabłkowa :
  - 1 kg jabłek (u mnie gruszkowe),
  - 1,5 łyżki galaretki malinowej lub inny smak,
  - 1 łyżeczka soku z cytryny.
- piana z białek :
  - 4 białka,
  - szczypta soli,
  - 1 szklanka cukru,
  - 1,5 czubatej łyżki budyniu śmietankowego lub waniliowego.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodać produkty na ciasto sypkie oraz jajka i margarynę o temperaturze pokojowej pokrojoną w plastry. Wszystko wyrobić na sypką masę.



- 2 Odstawić sypkie ciasto a w międzyczasie obrać jabłka i zetrzeć je na tarce jarzynowej, skropić sokiem z cytryny i dodać galaretkę. Wszystko wymieszać do połączenia się jabłek z galaretką.



- 3 Gdy mamy już przygotowane jabłka, z białek i szczypty soli ubić pianę, następnie dodawać po łyżce cukru i nadal ubijać aż piana będzie sztywna i błyszcząca, dodać budyń i zmiksować do połączenia się piany z budyniem.





- 4 Do blaszki 26 \* 26 wyłożonej papierem do pieczenia wysypać połowę ciasta, wyrównać powierzchnię, na ciasto wyłożyć przygotowane jabłka również wyrównać powierzchnię.



- 5 Na jabłka wyłożyć ubitą na sztywno pianę z białek rozłożyć ją po całości jabłek w blaszce, na pianę wysypać drugą połowę ciasta sypkiego.



- 6 Wstawić do nagrzanego piekarnika ustawionego na 190 stopni i piec 40 minut w zależności od piekarnika do ładnego zarumienienia. Po upieczeniu i ostudzeniu ciasto posypać cukrem pudrem. Gdy już jest całkiem zimne wyjąć z blaszki razem z papierem do pieczenia.





- 7 Pokroić dowolne kawałki na talerz, to ciasto idealnie nadaje się do lodów, kawy a nawet dla niespodziewanych gości. Polecam serdecznie na pewno wyjdzie każdemu, jest bardzo proste w przygotowaniu.



Twoje notatki do przepisu: