

krucha szarlotka z budyniem



Autor: **tolerancja**
Przepisów: 74 Ocena: 2291

> 6 os. 60 min średnie przystępne



tolerancja | Smaker.pl

Składniki:

- Ciasto :mąka tortowa, 75 dkg
- masło, 30 dkg
- jajka, 2 całe i 2 żółtka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- cukier puder, półtorej szklanki
- Masa jabłkowa : jabłka, 2 kg
- cynamon, 1 płaska łyżeczka
- cukier kryształ, 0,5 szklanki
- budyń waniliowy lub smietankowy, 2 szt
- mleko, 4 i 1/2 szklanki
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto: mąkę przesiac dodać masło starte na tarku , cukier , jajka i żółtka , proszek do pieczenia zarobic miękkie ciasto podzielic na 2 części i położyć do lodówki na ok 1 godz.
- 2 jabłka usmażyć z cynamonem i cukrem (można dodać pod koniec smażenia cukier waniliowy będą smaczniejsze) gdy gotowe odstawić do wystygnięcia
- 3 1 budyń jest na 3 szkl mleka (dwa 6) proporcja jest zmniejszona na 4 i pół szkl ze względu na to że musi mieć trochę gęstrą konsystencję.Budyn ugotować tak jak pisze na opakowaniu(pamiętajac o zmniejszeniu ilości mleka)
- 4 Ciasto wyjąć z lodówki rozwałkować 1 część wyłożyć na dużą blachę posmarowaną wcześniej tłuszczem i wyłożoną papierem do pieczenia.Na to dajemy usmażone jabłka , następnie ciepły budyń i na koniec drugą połowę ciasta.ja odkroiłam troszkę ciasta z drugiej połowy i uformowałam wałki dla lepszego wyglądu.placek do rozgrzanej na 190 stopni piekarnika na ok 1 godz.Najlepiej smakuje następnego dnia.

Twoje notatki do przepisu: