

# Ryżowa szarlotka z bezą



Autor: **slodkisentyment**  
Przepisów: **112** Ocena: **1510**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki na ciasto kruche:
- 450 g mąki (3,5 szklanki)
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 żółtka (białka wykorzystamy do bezy)
- 200 g masła
- Masa ryżowa:
- 200 g ryżu ugotowanego w lekko osolonej wodzie lub mleku
- 1 budyń waniliowy
- 3-4 łyżeczki cukru
- 250 ml mleka
- Masa jabłkowa:
- 1,3 kg (8 średnich) jabłek
- 2 garście siekanych orzechów
- 1 garść siekanych migdałów
- 3 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1-2 łyżki miodu (w zależności, jak słodkie są jabłka)
- Dodatkowo:
- 50 g masła
- 4 białka
- 3/4 szklanki cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto kruche: Wszystkie składniki zagniatam do konsystencji mokrego piasku. Następnie wykładam blaszkę 20x30 cm papierem do pieczenia i wysypuję ciasto na blaszkę. Dociskam i tworzę rant na wysokość około 4 cm. Ciasto wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 minut. W tym czasie przygotowuję nadzienie.
- 2 Masa ryżowa: Ugotowany ryż wkładam do garnka. Budyń i cukier rozprowadzam w mleku i wlewam do ryżu. Całość podgrzewam, aż zgęstnieje. Mieszam, żeby ryż nie przywarł do garnka. Zestawiam z ognia i odstawiam.
- 3 Masa jabłkowa: Jabłka obieram i trę na tarce o dużych oczkach. Do jabłek dodaję orzechy,

migdały, cynamon, cukier waniliowy i miód. Całość mieszam.

Wyciągam ciasto z piekarnika i wykładam na nie połowę ryżu, następnie połowę jabłek i trę połowę masła (25 g). Na jabłka wykładam drugą porcję ryżu, przykrywam drugą częścią jabłek i trę drugą połowę masła. Ciasto wstawiam do piekarnika na 30 minut.

- 4 5 minut przed upływem tych 30 minut ubijam białka na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaję powoli cukier i cały czas ubijam, aż piana będzie biała i sztywna.

Ciasto wyciągam z piekarnika i układam na nim bezę (zrobiłam to szprycą, ale możecie po prostu wyłożyć białka na ciasto). Ponownie wstawiam do piekarnika, zmniejszam temperaturę do 150 stopni i zapiekam 30 minut, aż piana się zarumieni.

Wyciągam ciasto i odstawiam do ostygnięcia.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: