

## Szarlotka



Autor: **Ewus71**  
Przepisów: **148** Ocena: **4254**

> 6 os. > 60 min łatwe dostępne



## Składniki:

- Składniki na ciasto:
- -4 szklanki mąki
- -1,5 szklanki cukru pudru
- -1,5 kostki masła
- -6 żółtek
- -2 łyżki kwaśnej śmietany 18 %
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- -1,5 kg jabłek
- -sok z 1/2 cytryny
- - 2 łyżeczki cynamonu
- -1 szklanka cukru pudru do białek
- -1 budyń śmietankowy

## Sposób przygotowania:

## 1 Wykonanie :

Jabłka pokroić w drobną kostkę, skropić sokiem , z cytryny ,posypać cynamonem i dobrze wymieszać.

Białka ubić z 1 szklanką cukru pudru, następnie wsypać budyń i delikatnie wymieszać.

Masło posiekać ,z cukrem pudrem z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia , dodać żółtka ,dwie łyżki kwaśnej śmietany, i zagnieść ciasto.

Podzielić na dwie ,równe części , i odłożyć na pół godziny do lodówki .

Jedną częścią, ciasta wylepić spód blachy , wyłożyć na ciasto jabłka pokrojone w drobną kostkę, skropione sokiem i posypane cynamonem

, jabłka równomiernie rozprowadzić po cieście ,

Na jabłka wyłożyć ,uprzednio ubite białka

z cukrem pudrem i wymieszane z 1 budyń śmietankowy ,równo rozprowadzić po całości .

Na białka ,zetrzeć na tartce na grubych oczkach, drugą część ciasta,

(dobrze schłodzonego).

Piec około 1 godziny w temperaturze , 180 stopni .

Posypać cukrem pudrem .



2 Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: