

# Szarlotka

Autor: **LIDIA2**Przepisów: **18** Ocena: **210**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 3 szkl mąki pszennej
- 5 jajek
- 1,5 szkl. cukru
- 1 margaryna lub masło
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 kg jabłek
- 1 cukier waniliowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać pokrojoną w kostkę margarynę , 1/2 szkl. cukru oraz 5 żółtek.  
Zagniatamy. Formujemy kulę. Wkładamy na 15 minut do zamrażarki.
- 2 W chwili gdy ciasto się mrozi ubijamy pianę z 5 białek na sztywno. Gdy już piana będzie sztywna dodajemy 1 szkl. cukru i dalej ubijamy.  
Jabłka obieramy, kroimy i prużymy lekko w garnku.
- 3 Blaszke wykładamy papierem do pieczenia.

### Ułożenie produktów:

- 1/3 ciasta na dno blachy
- uprażone jabłka
- posypać cukrem waniliowym
- 1/3 ciasta równomiernie rozłożonego startego na tarce z grubymi oczkami
- piana z 5 białek
- 1/3 ciasta starta na tarce z grubymi oczkami równomiernie rozłożona na warstwie piany

Pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180 stopni przez 50 minut.

Oczywiście sprawdzamy co jakiś czas bo ciasto lubi się upiec szybciej, zależy od piekarnika.

SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: