

Szarlotka koralowa z budyniem



Autor: **Kocurekwkuchni**
Przepisów: 24 Ocena: 400



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 500g mąki
- 200g masła
- 2 żółtka
- 150g cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kwaśnej gęstej śmietany
- 5 średnich jabłek i 2 gruszki (ew 7 dużych jabłek)
- cynamon, cukier waniliowy
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wymieszać z cukrem.
- 2 Suche składniki posiekać z masłem, dodać żółtka, potem śmietanę i szybko wyrobić ciasto. Uformować kulę, owinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na ok. 30 minut. Jeśli Wasze ciasto będzie miało zbyt kruchą konsystencję i nie będzie chciało dać się uformować w kulę - zostawcie je w lodówce w misce przykrytej folią.
- 3 Owoce umyć i obrać, połowę jabłek zetrzeć na tarce z grubymi oczkami, resztę owoców pokroić w kostkę, usunąwszy wcześniej gniazda nasienne. Włożyć do miski, dodać cynamon (wedle upodobań, ja dałam pół łyżeczki), wsypać paczuszkę cukru waniliowego. Jeśli jabłka są bardzo kwaśne, można zasypać jeszcze cukrem. Zostawić na ok. pół godziny, żeby puściły sok.
- 4 Piekarnik rozgrzać do 175 stopni. Dno tortownicy (u mnie o średnicy 24cm) wyłożyć papierem do pieczenia i wylepić ciastem. Ponakłuwać widelcem, piec w nagrzanym piekarniku ok 15 minut. Po tym czasie ciasto wyjąć i przestudzić, następnie połową pozostałego ciasta z lodówki wylepić boki tortownicy. Owoce odsączyć z nadmiaru soku (ja robiłam to przez gazę, ale można do tego użyć po prostu sitka).
- 5 Na cieście rozsmarować budyń, na nim położyć owoce a na górę pokruszyć resztę ciasta. Piec w nadal w 175 stopni przez ok 1 godzinę. Wyjąć z piekarnika, ostudzić, posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: