

Szarlotka po królewsku

Autor: **McDusia**

Przepisów: 17 Ocena: 690



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jaja - 4 sztuki
- Mąka - 3/4 szklanki
- Cukier - pół szklanki
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kakao - 3 łyżeczki
- Jabłka - 2 kg
- Żelatyna - 2 paczki
- Mleko zwykłe - 2 szklanki
- Krem w proszku waniliowy lub śmietankowy - 3 torebki

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy żółtka od białek i ubijamy w misce, dodając cukier, żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy ciasto biszkoptowe równomiernie je rozprowadzając. Pieczemy ok. 30 min. w temperaturze 180 stopni, piekarnik góra - dół. Studzimy
- 2 Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tartce o grubych oczkach. Wkładamy do garnka i gotujemy mieszając. Gorące miksujemy na papkę. Żelatynę wsypujemy do kubeczka i zalewamy do połowy zimną wodą. Gdy napęcznieje dodajemy do jabłek.
- 3 Wystudzony biszkopt nasączamy wg. uznania. Klasycznie - woda, cukier, cytryna lub kwasek cytrynowy albo zwykłą herbatą. Wykładamy masę jabłkową - może być gorąca. Studzimy i wkładamy do lodówki aby mus jabłkowy stężał.
- 4 Mleko wlewamy do miski, dodajemy kremy w proszku i miksujemy na wysokich obrotach. Wykładamy na warstwę jabłkową.. Na kremie można narysować drewnianym dużym widelcem "esy - floresy" dla dekoracji.

Ciasto schłodzić ponownie w lodówce.



Twoje notatki do przepisu:

