

Szarlotka z bezą



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1761**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- 300g mąki, 2 żółtka, 1 łyżka śmietany,
- 5 łyżek cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 150g masła,
- 1.5 kg jabłek, 1 szklanka cukru (250ml), 2 łyżeczki cynamonu,
- 2 białka, 3/4 szklanki cukru,
- odrobina soli, 1 łyżka budyniu waniliowego

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy i mieszamy z proszkiem do pieczenia. Następnie dodajemy żółtka, śmietanę, cukier i posiekane masło. Wszystko szybko zagniatamy. Formujemy kulę, zawijamy w folię i odstawiamy do lodówki na ok 30 minut.

Jabłka obieramy, kroimy na kawałki.
Dodajemy cukier i cynamon - mieszamy.

Ciasto wałkujemy, dodajemy mąki w razie potrzeby.
Formę (24cm) wykładamy papierem do pieczenia.

Częścią ciasta wykładamy dno tortownicy i nakłuwamy widelcem.
Pieczemy ok 10 minut w temperaturze 180stopni.

Białka z odrobiną soli ubijamy na sztywną pianę.
Następnie cały czas miksując dodajemy powoli cukier.
Gdy masa zrobi się jednolita, dodajemy budyn - miksujemy.

Boki tortownicy wykładamy resztą ciasta.
Dodajemy jabłka, wyrównujemy.
Na koniec nakładamy pianę z białek, widelcem formując "stożki".

Ciasto pieczemy ok 50-60 minut w temperaturze 180stopni.

Twoje notatki do przepisu: