

Szarlotka z bezą



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **95** Ocena: **1437**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- 150 g masła
- 5 żółtek
- szczypta soli
- 5 białek
- 2 szklanki cukru
- 2 kg jabłek
- cukier do smaku
- cynamon
- galaretka cytrynowa

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagniatamy ciasto. Blaszkę o wymiarach 25x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Spód wyklejamy ciastem, nakłuwamy widelcem. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180°. Wstawiamy ciasto, zapiekamy ok 20 min



- 2 Jabłka obieramy, kroimy w kostkę, dusimy do miękkości. Dodajemy do smaku cukier i galaretkę w proszku. UWAGA!!! Jabłka nie mogą być zbyt słodkie. Wykładamy na zapieczone ciasto. Wierzch posypujemy cynamonem.



- 3 Białka ubijamy na sztywno. Stopniowo dodajemy cukier. Pianę wykładamy na jabłka. Całość pieczemy ok 40 minut w temp 150°



Twoje notatki do przepisu: