

Szarlotka z bezą



Autor: **Maudie**
Przepisów: **366** Ocena: **14221**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 2 szklanki
- Proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki
- Cukier ok 2-3 łyżek + 1-2 łyżek do bezy
- Cukier waniliowy
- Śmietana kwaśna 18% 1 szklanka
- Jajka 4 szt
- Masło 1-2 łyżek
- Jabłka ok kilogram

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić żółtka od białek.
Ubić żółtka z cukrem, cukrem waniliowym i śmietaną ubić na jednolitą masę do której dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.

Ciasto wyłożyć na blaszkę (u mnie wymiar 30x23) i piec w temp 180 st ok 15-20 min (tak by ciasto nabrało lekko złotego koloru)

Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach i podsmażyć ok 10 min z masłem. (Jeśli jabłka są kwaśne można dosłodzić, ja tego nie robiłam)
Podsmażone jabłka rozłożyć równomiernie na gorącym cieście.

Na jabłkach rozłożyć ubite na sztywno białka.

Włożyć do piekarnika (180st) na ok 10-15 min tak by beza się zrumieniła.
Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: