

Szarlotka z bezą



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8117**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Naciasto:
- 2 szkl mąki
- pół kostki margaryny (u mnie pół na pół z masłem)
- pół szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 żółtka
- 3 łyżki śmietany
- Na masę jabłkową:
- 1 kg jabłek
- 2 łyżeczki cynamonu
- Na bezę:
- 3 białka
- pół szkl cukru
- budyń waniliowy (proszek)

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: mąkę i schłodzoną margarynę siekamy razem. Dodajemy cukier i proszek do pieczenia i dalej siekamy. Następnie dodajemy żółtka i śmietanę i zagniatamy ciasto. Wkładamy na 30 minut do lodówki. 2/3 ciasta rozwałkowujemy i wykładamy na wyłożoną papierem blaszkę, ciasto powinno lekko zachodzić na brzegi foremki. Ciasto dociskamy ręką i nakłuwamy widelcem w kilku miejscach. Resztę ciasta owijamy folią spożywczą i wstawiamy do zamrażalnika.
- 2 Masa jabłkowa: Jabłka obieramy, kroimy na drobne cząstki i lekko podsmażamy. Gdy zmiękną i odparuje namiar soku dodajemy cynamon. Mieszamy, chwilę gotujemy i odstawiamy do ostudzenia.
- 3 Beza: białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier. Ubijamy aż cukier się rozpuści. Na koniec wsypujemy budyń i miksujemy do połączenia składników.
- 4 Masę jabłkową wykładamy na ciasto rozłożone na blaszce, na jabłka wylewamy bezę. Pozostałą 1/3 ciasta z zamrażalnika ścieramy na tarce o grubych oczkach na bezę. Ciasto pieczemy około 40 minut w 160 stopniach. Po upieczeniu ciasto można posypać cukrem pudrem. Smacznego!!

Twoje notatki do przepisu: