

# Szarlotka z bezą i kruszonką



Autor: **Poprostupycha-Asia**  
Przepisów: 27 Ocena: 976

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 450 g mąki pszennej krupczatka
- 1/3 szklanki cukru pudru
- 250 g masła
- 2 łyżki smalcu
- 5 żółtek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Beza:
- 5 białek
- szczypta soli
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki skrobi ziemniaczanej
- Dodatkowo:
- szczypta cynamonu
- duży słoik prażonych jabłek

## Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy żółtka od białek. Na stolnicę przesiewamy mąkę, dodajemy cukier oraz proszek do pieczenia. Następnie dodajemy posiekane masło oraz posiekany smalec. Żółtka wbijamy na środek składników i zaczynamy siekać składniki nożem na stolnicy aż powstanie drobna kruszonka.



- 2 Uformować dwie kule (jedną większą, a drugą mniejszą, zawinąć w folię i schować do lodówki na ok. pół godziny lub zamrażalnika na 15 minut.



- 3 Większą część ciasta wykładamy na foremkę wyłożoną papierem do pieczenia (u mnie o wymiarach 18 x 28 cm), nakłuwamy widelcem. Piec przez 15 minut w temp. 180 stopni.



- 4 Białka ubijamy na sztywną pianę wraz ze szczyptą soli. Dodajemy cukier, nadal ubijamy. Pod koniec dodajemy mąkę ziemniaczaną i tylko lekko ją miksujemy przez dosłownie 10 sekund.

Na podpieczony spód nakładamy uprażone jabłka, posypujemy je cynamonem. Na jabłka nakładamy ubitą pianę, a na nią nakładamy startą na tarce mniejszą część ciasta z lodówki (ja zazwyczaj wkładam ją do zamrażalnika na chwilę aby lepiej się ścierała). Piec przez ok. 40-45 minut w temp. 180 stopni. Po upieczeniu ciasto oprószamy lekko cukrem pudrem. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: