

# Szarlotka z bezą i kruszonką



Autor: **Mechanik79**  
Przepisów: **127** Ocena: **5741**

> 6 os. > 60 min średnie tanie



## Składniki:

- 40 dag mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 kostka margaryny
- opakowanie kisielu
- cukier waniliowy
- ok 1 litra prażonych jabłek
- 4 jajka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- cukier (3 łyżki + 3/4 szklanki)
- sól

## Sposób przygotowania:

### 1 Krok 1

Mąkę, 3 łyżki cukru, proszek do pieczenia i szczyptę soli mieszamy ze sobą, dodajemy 4 żółtka i kostkę miękkiej margaryny i z całości wyrabiamy ciasto.

Gotowe ciasto 60/40 z czego mniejszy kawałek dzielimy jeszcze na połowę i mrozimy w zamrażarce.

Do większej kuli dodajemy 2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany i mieszamy dodając nieco mąki aby ciasto nie było klejące.

### Krok 2

Do białek dodajemy 3/4 szklanki cukru i ubijamy na sztywno.

### Krok 3

Więszą część ciasta równomiernie rozkładamy w prostokątnej formie wyłożonej papierem do pieczenia

Posypujemy ją cukrem waniliowym i kisiem bezpośrednio z torebki, dodajemy prażone w kawałkach jabłka i równomiernie je rozprowadzamy znowu posypujemy cukrem waniliowym i kisiem z torebki.

### Krok 4

Wyjmujemy z zamrażarki obie kulki ciasta i ścieramy ją osobno na tarce o dużych oczkach

1 startą częścią równomiernie posypujemy ciasto

Wykładamy na nią ubite białka z cukrem rozsmarowujemy równomiernie i całość posypujemy 2 częścią kruszonki.

Pieczemy 40-45 minut w 175oC



Twoje notatki do przepisu:

