

Szarlotka z budyniem

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **8353**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Przepis na formę 24x24cm
- Na kruche ciasto:
- 200g mąki pszennej
- 200g mąki krupczatki
- 180g masła lub margaryny
- 3 żółtka
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 100g cukru pudru
- 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
- łyżeczka proszku do pieczenia
- Na masę jabłkową:
- 1,5kg jabłek
- cukier kryształ (do wsmaku wg uznania)
- sok z połowy cytryny
- łyżeczka cynamonu
- Na budyń:
- 800ml mleka
- 2 budynie waniliowe
- Dodatkowo: cukier puder do oprószenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kruche ciasto: wszystkie składniki zagniatamy w gładkie ciasto, dzielimy na 2 równe części, jedną schładzamy godzinę w lodówce, drugą wkładamy do zamrażalnika. Schłodzoną w lodówce porcję ciasta rozwałkowujemy bezpośrednio na papierze do pieczenia na wymiar blaszki, przekładamy do formy, dociskamy palcami, nakłuwamy widelcem i podpiekamy 15 minut w 190 stopniach.



- 2 Masa jabłkowa: jabłka obieramy, wydrążamy gniada nasienne i kroimy w większą kostkę. Wrzucamy je na dużą patelnię, dodajemy cukier z wanilią, cukier kryształ, cynamon i sok z cytryny i prażymy, aż sok z jabłek odparuje. Odstawiamy do przestudzenia.
- 3 Budyń: 600ml mleka wlewamy do rondelka i zagotowujemy. W pozostałym mleku rozpuszczamy budyń. Wlewamy do gotującego się mleka, mieszamy do zgęstnienia.
- 4 Na podpieczony spód wykładamy masę z jabłek, wyrównujemy. Na jabłka wlewamy gorący budyń. Wyrównujemy. Na wierzch ciasta na tarce o dużych oczkach ścieramy zamrożone kruche ciasto. Ciasto pieczmy około 40 minut w 190 stopniach. Po wystudzeniu oprószamy cukrem pudrem.

Przepis ze Smaczna Strona.

Twoje notatki do przepisu: