

Szarlotka z budyniem.

Autor: **Surii**Przepisów: **13** Ocena: **187**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na ciasto kruche:
- 2 szkl mąki
- 1/2 kostki margaryny
- 1 cukier waniliowy
- 1/2 szkl cukru
- 2 jajka
- 2 łyżki smietany
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 duże jabłka
- budyń smietankowy
- 1/2 litra mleka

Sposób przygotowania:

1. Margarynę rozkruszyć z mąką widelcem. Dodać cukier, żółtka, proszek do pieczenia, śmietanę. Zagnieść ciasto, wsadzić do zamrażarki na 30 minut.
2. Między czasie ugotować budyń według przepisu na opakowaniu. Przystudzić.
3. Brytwankę 28x24 wysmarować margaryną posypać bułką tartą.
- 4 3/4 ciasta rozłożyć na spód, 1/4 wsadzić do zamrażarki.
5. Zetrzeć na tarce o grubych oczkach 4 duże jabłka. Rozłożyć równo na cieście, posypać cukrem waniliowym.
6. Rozłożyć budyń na jabłkach. Na to ubitą pianę z pozostałych białek 2 jajek.
7. Na koniec, resztę ciasta zetrzeć na grubych oczkach i równomiernie rozprowadzić. Piec ok 50 minut do zrumienienia w temp 170-180 stopni góra-dół. Po upieczeniu trzymać w chłodnym miejscu aby budyń stężał. Ciasto najlepsze jest na drugi dzień.

Twoje notatki do przepisu: