

Szarlotka z orzechową bezą



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2564 Ocena: 19499



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka 40 dag
- Masło 20 dag
- Smalec 1 łyżka
- Cukier 35 dag
- Jajo kurze 3 szt.
- Cukier wanilinowy 2 szt.
- Jabłko 1 kg
- Budyń wiśniowy lub malinowy 1 szt.
- Orzechy włoskie 1/3 szklanki
- tłuszcz do formy
- lody

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Z mąki, żółtek, 10 dag cukru i smalcu zagnieść ciasto, zawinąć w folię i przenieść na pół godziny do lodówki.



- 2 W międzyczasie obrać jabłka, cienko pokroić i rozgotować w małej ilości wody z cukrami waniliowymi. Wyjąć ciasto z lodówki, 1/3 ciasta zamrozić, resztę rozwałkować i przenieść do dużej tortownicy, nakłuć widelcem, podnieść brzegi i zapiec przez 15 minut w temperaturze 175 stopni na jasny złoty kolor.



- 3 Po przestudzeniu, posypać budyniem w celu zatrzymania soku z jabłek. Następnie wyłożyć jabłka.



- 4 Białka jajek ubić na sztywno z cukrem, dodać pokruszone orzechy, delikatnie wymieszać i wylać na jabłka.



- 5 Zamrożone ciasto zetrzeć na tarce o grubych oczkach i posypać pianę orzechową na szarlotce.



- 6 Piec przez 25 minut w temperaturze 175 stopni na złoty kolor. Ciasto możemy podawać z lodami.



Twoje notatki do przepisu: