





szarlotka z rodzynkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka krupczatka - 60 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 5 sztuk
- gęsta śmietana - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

nadzenie

- kwaśne jabłko - 2 kilogramy
- cukier - 3 łyżki
- rodzynki - 15 dekagramów
- cynamon - 1 łyżeczka

wierzch

- białko - 5 sztuk
- cukier puder - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię posiekać z mąką i proszkiem do pieczenia.
2. Resztę składników na ciasto zmiksować, dodać do mąki i szybko wyrobić.
3. Zagniecione ciasto podzielić na 2 części: 2/3 włożyć do lodówki, a 1/3 do zamrażalnika (zawinięte w folię).
4. Jabłka dusić w garnku pod przykryciem na niewielkim ogniu, od czasu do czasu mieszając. Pod koniec dodać cukier, cynamon i rodzynki.
5. Ciasto wyciągnąć z lodówki, rozwałkować i wyłożyć na blachę posmarowaną Kasią. Boki blachy wylepić ciastem na wysokość ok 1 cm.
6. Na ciasto rozsmarować zimne jabłka i włożyć do piekarnika nagrzanego na 200 stopni. Zapiekać ok 25 minut.
7. Białka ubić razem z cukrem pudrem na sztywną pianę i rozsmarować na gorącym cieście. Na to zetrzeć na tarce o dużych oczkach resztę ciasta z zamrażalki.
8. Całość piec jeszcze ok. 40 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl