



Andrzejkowa szarlotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 szklanki
- jajka - 5 sztuk
- cukier puder - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kisiel malinowy - 2 łyżeczki
- jabłka - 0.5 kilogramów
- kakao - 1 łyżka

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę pszenną mieszamy z proszkiem.
2. Dodajemy żółtka, pokrojoną w kostkę Kasię i cukier puder.
3. Zagniatamy ciasto i dzielimy na 3 części. Jedną odkładamy. Do drugiej wsypujemy kakao i wyrabiamy, wkładamy z trzecim kawałkiem ciasta na godzinę do zamrażarki.
4. Białka ubijamy, dodajemy cukier zwykły i kisiel.
5. Jabłka obieramy, przekrawamy na ćwiartki i kroimy w plasterki.
6. Odłożone ciasto rozwałkować i i wyłożyć na natłuszczoną formę.
7. Układamy jabłka.
8. Ciasto wyjmujemy z zamrażarki, ciemne ścieramy na tarce o dużych oczkach na jabłka.
9. Przykrywamy pianą z kisielem, na wierzch ścieramy ciasto jasne. Pieczemy.

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