





# Jagodowa szarlotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka krupczatka - 3 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- żółtko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana - 2 łyżki

### nadzienie

- jagody - 0.5 litrów
- cukier - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- białko - 4 sztuki
- cukier - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Kasię siekamy na stolnicy razem z mąką.
2. Dodajemy resztę składników.
3. Zarabiamy ciasto i dzielimy je na 2 części.
4. Jedną z nich przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia blachy, a drugą część schładzamy w lodówce.
5. Jagody myjemy, osączamy i surowe wykładamy na ciasto.
6. Na owoce wylewamy pianę ubitą z cukrem i kokosem.
7. Na pianę ścieramy na tarce ciasto z lodówki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)