



# KRÓLEWSKA SZARLOTKA

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  175 °C 

## Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 3 łyżki
- mąka - 6 łyżek
- jabłko - 1.5 kilogramów
- cukier - 2 łyżeczki
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- budyń cytrynowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- woda - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Białka ubić na pianę, dodać 3 łyżki cukru potem żółtka, delikatnie mieszając wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto piec ok. 30 minut w 175 stop.
2. Jabłka: Jabłka obrać, pokroić w ósemki, dodać 2 łyżeczki cukru przesmażyć. Do przesmażonych jabłek dodać galaretkę, wymieszać, nie gotować.
3. Krem: Ugotować budyń według przepisu na opakowaniu. Kasię utrzeć ze szklanką cukru na gładką masę i dalej ucierając, dodawać po łyżce zimnego budyniu.
4. Polewa: Kasia, 4 łyżki cukru, 1 łyżka wody i kakao.
5. Składniki polewy podgrzać do zagotowania (nie gotować), ciągle mieszając.

---

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)