





Leśna szarlotka

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- jajko - 5 sztuk
- mąka tortowa - 3 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki
- mus jabłkowy - 2 szklanki

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto z Kasi, żółtek, mąki tortowej, proszku do pieczenia oraz 0,5 szklanki cukru.
2. Podzielić ciasto na trzy części.
3. Włożyć do lodówki na około 1 godzinę.
4. Ubić piankę z białek z dodatkiem 1 szklanki cukru oraz 2 łyżeczek mąki ziemniaczanej.
5. Blachę wylepić jedną częścią ciasta.
6. Na to wyłożyć mus jabłkowy, następnie zetrzeć na tarce o grubych oczkach kolejną porcję ciasta.
7. To przykryć pianą ubitą z białek.
8. Na wierzch zetrzeć ostatnią część ciasta.
9. Piec w temperaturze około 170 stopni C.
10. Po upieczeniu poleać lukrem z cukru pudru.

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