





# Szarlotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier puder - 180 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- jabłko - 1.5 kilogramów
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.
2. Dodawać po jednym żółtku, nie przerywając ucierania.
3. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kwaśną śmietaną.
4. Blachę posmarować Kasią i obsypać bułką tartą.
5. Ciasto wyłożyć na blachę i piec w temperaturze 180 stopni około 35 minut.
6. Pokrojone w plastry jabłka przesmażyć z Kasią i cukrem, aż powstanie jednolita masa.
7. Gorącą masę wykładamy na gorące ciasto (bezpośrednio wyjęte z piekarnika) i pieczemy jeszcze przez 10 minut.
8. Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier.
9. Pianę wylać na gorące ciasto z masą jabłeczną i upiec na złoty kolor.

---

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)