



# Szarlotka Inaczej

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto czekoladowe

- Kostka do pieczenia Kasia - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 300 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### masa śmietanowa

- śmietana łowicka 36% - 500 gramów
- galaretka kiwi - 1 opakowanie
- cukier puder - 2 łyżki

### ponadto

- jabłko w słoiku - 950 gramów
- galaretka kiwi - 1 opakowanie
- czekolada

## Sposób przygotowania:

1. **CIASTO CZEKOLADOWE:** Kasie i cukier ubić na puch, następnie dodawać po jednym żółtku stale miksując. Dodać obydwie mąki wraz z kakao i proszkiem do pieczenia, wymieszać. Ubić białka na sztywno i dodać do ciasta czekoladowego. Upiec.
2. **JABŁKA:** w garnku podgrzewamy jabłka, następnie dodajemy galaretkę o smaku kiwi i odstawiamy do lekkiego stężenia.
3. **MASA ŚMIETANKOWA:** ubić śmietanę wraz z cukrem pudrem, następnie galaretkę rozpuścić w pół szklanki wody i pozostawić do lekkiego stężenia. Gdy galaretka stężeje wlewamy ją do masy śmietankowej i mieszamy mikserem.
4. **WYKONANIE:** na ciasto czekoladowe rozsmarowujemy jabłka, następnie na jabłka rozsmarowujemy masę śmietankową, a na wierzch trzemy czekoladę na tarce.

---

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)