





# Szarlotka królewska

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 70 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- czekolada - 1 opakowanie

### masa

- jabłko - 1 kilogram
- cynamon - 1 opakowanie

### piana

- białko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę z proszkiem przesiać przez sito na stolnicę, a następnie posiekać z Kasią.
2. Dodać żółtka, cukier i cukier waniliowy.
3. Zagnieść ciasto i podzielić na 2 części i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
4. Po tym czasie jedną część ciasta rozwałkować i przenieść do formy.
5. Poukładać pokrojone na części lub starte na grubej tarce jabłka i posypać cynamonem.
6. Rozwałkować drugą część ciasta i przykryć jabłka.
7. Ubić pianę z cukrem na sztywno i wyłożyć na wierzch.
8. Po upieczeniu posypać czekoladą startą na tarce albo poleać polewą.

---

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)