




przepisy.pl

Szarlotka pleśniak z budyniem



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- żółtka - 3 sztuki
- śmietana - 3 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jabłko - 1 kilogram
- cynamon - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- białko - 3 sztuki
- kisiel wiśniowy - 1 opakowanie
- cukier - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać Kasia, posiekać. Żółtka wymieszać z cukrem i śmietaną, dodać do Kasi z mąką. wyrobić ciasto. Podzielić na pół, włożyć do lodówki a drugą do zamrażarki, schładzać 2 godziny.
2. Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu. Jabłka obrać, pokroić na kawałki i uprzyć wraz z cukrem i cynamonem. Jedną część ciasta rozwałkować, nakłuć widelcem, wyłożyć budyń i jabłka.
3. Białka ubić na sztywno, dodać cukier i kisiel, wymieszać. wyłożyć na jabłka, Drugą część ciasta rozwałkować i wyłożyć na wierzch, piec 45 minut w 200 stopniach. Gdy wystygnie, posypać cukrem pudrem. Smacznego.

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