





# Szarlotka po królewsku

przepisy.pl

 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### biszkopt

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 4 łyżki

### masa jabłkowa

- jabłko - 1 kilogram
- woda - 1 litr
- cukier - 1 szklanka

### krem budyniowy

- budyń śmietankowy - 2 opakowania

### masa kokosowa

- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Z 4 jaj, cukru, mąki i proszku pieczemy biszkopt tj. na Królewca dodając do białek 4 łyżki octu.
2. Jabłka pokroić na 8 części, wodę zagotować z cukrem, na wrzątek wrzucić jabłka- bardzo krótko je trzymać i odcedzić.
3. Na powstałym kompocie ugotować budynie.
4. 3/4 szklanki cukru roztopić z Kasią i dodać wiórki kokosowe-wymieszać, dodając 2 całe jaja i ponownie wymieszać.
5. Na przestudzony biszkopt wykładamy jabłka, zalewamy kiślo-budyniem, a na wierzch masę i zapiekamy ok 30 min.

---

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)