



Szarlotka pod bezą

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  190°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Połączyć składniki na kruche ciasto -wykorzystać tylko żółtka i pół szklanki cukru - zagnieść. Schłodzić.
2. Jabłka zesmażyć z resztą składników. Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec dodać do niej resztę cukru.
3. Ciasto wyłożyć na wytłuszczoną blachę, wyłożyć jabłka, wylać gęstą pianę. Upiec.

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 4 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- wanilia - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

nadzienie

- jabłko - 1 kilogram
- aromat pomarańczowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek

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