



przepisy.pl

# Szarlotka rozpylająca się w ustach inna niż wszystkie



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów

### nadzienie

- gruszka - 6 sztuk
- jabłko - 6 sztuk
- marchewka - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- woda - 0.25 szklanek

### dodatkowo

- kisiel jabłkowy - 2 opakowania
- białka pozostałe z ciasta
- cukier - 0.25 szklanek

## Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto (białka zostawiamy do bezy) podzielić na dwie części, jedną mniejszą.
2. Mniejszą zamrozić; blaszkę o wymiarach 28 x 24 cm wysmarować lekko tłuszczem, wylepić blaszkę ciastem, nakłuć widelcem.
3. Jabłka i gruszki cienko obrać, wyciąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, wrzucić do garnka, podlać wodą, dusić 15 min. Po tym czasie dodać startą marchewkę na drobnych oczkach, dusić, aż wszystko będzie się rozpadać, dodać cukier waniliowy, wystudzić.
4. Zimne nadzienie wyłożyć na ciasto, pianę ubić na sztywną beżę z odrobiną soli (białka mają być zimne przed ubiciem), pod koniec dodać cukier chwilę ubijać, na końcu dodać kisiele jabłkowe, wyłożyć beżę na ciasto.
5. Pozostałe ciasto wyjąć z zamrażarki, zetrzeć na tarce i posypać na beżę.
6. Piec w 180° C około 50-55 min. Można posypać cukrem pudrem. Smacznego:)

---

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)