





Szarlotka Tutti-Frutti

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 5 sztuk
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- budyń malinowy - 3 łyżeczki
- jabłko pokrojone w kostkę - 50 dekagramów
- lukier - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 C °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, mąkę, proszek do pieczenia, żółtka, 1/2 szklanki cukru, cukier waniliowy połączyć i zagnieść ciasto.
2. Ciasto podzielić na 3 części i zamrozić delikatnie, aby ciasto dało się zetrzeć na tarce.
3. Białka ubić na sztywną pianę, dodać szklankę cukru i dalej ubijać, dodać budyń.
4. Tortownicę o średnicy 27 cm wyłożyć papierem do pieczenia, zetrzeć pierwszą część ciasta, wyłożyć pokrojone w kostkę jabłka, na to zetrzeć drugą część ciasta, potem pianę z białek i ostatnią część ciasta zetrzeć na tarce na jarzynkę).
5. Piec ok 1 godziny w temperaturze 170 C.
6. Po upieczeniu i wystudzeniu polukrować. Smacznego!!!

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