





Szarlotka z galaretką

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- jabłka antonówki - 1.3 kilogramów
- galaretka wiśniowa - 3 sztuki
- biszkopty - 60 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  tortownica 21 cm

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na ćwiartki. Owoce włóż do garnka, wlej 1/3 szklanki wody i upraż pod przykryciem.
2. Dwie galaretki rozpuść w szklance gorącej wody, dodaj Kasię i mieszaj, aż się rozpuści.
3. Rozpuszczone galaretki z Kasią dodaj do musu jabłkowego i wymieszaj. Odstaw do przestygnięcia.
4. Tortownicę o średnicy 21 cm posmaruj Kasią i wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż na jej dnie warstwę biszkoptów.
5. Wystudzoną masę jabłkową wyłóż na biszkopty w formie i odstaw do lodówki by masa stężała.
6. Ostatnią galaretkę rozpuść w szklance gorącej wody i wystudź. Lekko tężejącą galaretkę wylej na wierzch szarlotki. Odstaw ponownie do lodówki.

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