



Szarlotka z kremem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 5 łyżek
- jabłka - 0.75 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- śmietana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

krem

- budyń waniliowy - 2 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodać proszek do pieczenia, cukier i posiekaną Kasię. Wyrobić ciasto, dodając kolejno po jednym żółtku.
2. Z gotowego ciasta oddzielić 1/3 i włożyć do lodówki. Pozostałe ciasto rozwałkować i wyłożyć na formę.
3. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Odcisnąć sok!
4. Masę jabłeczną wyłożyć na ciasto.
5. Z białek ubić pianę, dodając stopniowo cukier oraz budyń. Otrzymaną masę wyłożyć delikatnie na warstwę jabłek.
6. Resztę ciasta schłodzonego pokruszyć lub zetrzeć na tarce na wierzch masy kremowej.

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