





Szarlotka z pianką

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 0.75 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 525 gramów
- cukier - 18 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- jabłka - 1.2 kilogramów
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- imbir - 0.25 łyżeczek
- bułka tarta - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

do formy

- kostka do pieczenia Kasia i bułka tarta - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Na stolnicę wysypać mąkę, Kasię posiekać na drobno, dodać 6 żółtek (białka schować do lodówki - łatwiej jest ubić pianę), proszek do pieczenia i cukier.
2. Zagnieść ciasto i podzielić na dwie części - jedną trochę mniejszą.
3. Następnie ciasto trzeba włożyć do zamrażalnika (najlepiej zagnieść i włożyć do zamrażalnika dzień wcześniej - wtedy jest pewność, że się przymroziło).
4. Kiedy ciasto będzie zmrożone, wyjąć większą część i ją rozmrozić. Blachę należy posmarować masłem i posypać bułką tartą.
5. Ciasto rozwałkować i ułożyć na blasze. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 170 stopni, na około 15 min. tak, aby ciasto podpiekło się na jasny kolor.
6. W międzyczasie należy obrać jabłka i zetrzeć na tarce. Jeżeli będą to "Cortlandy" masy jabłecznej nie trzeba dosładzać, w przypadku innych - można dodać trochę cukru, w zależności czy lubi się bardziej słodką czy kwaśną szarlotkę.
7. Do jabłek należy dodać 1/2 łyżeczkę cynamonu, 1/4 łyżeczki imbiru, łyżkę tartej bułki. Następnie wszystko wymieszać i wyłożyć na wyjęte z piekarnika ciasto.
8. Białka wyjąć z lodówki i ubić je na sztywną pianę. Następnie dodać łyżkę cukru pudru i płaską łyżkę mąki ziemniaczanej, wymieszać i wyłożyć na masę jabłeczną.
9. Mniejszą część wyjąć z zamrażalnika, zetrzeć na tarce i ułożyć na pianie. Całość włożyć do piekarnika nagrzanego na 170 stopni, na ok. 20 min.

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