





szarlotka z pianką

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 2 szklanki
- jajko - 3 sztuki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- jabłko antonówka - 1 kilogram
- cukier - 4 łyżki
- cynamon - 2 łyżeczki

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 stopni °C 

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddzielić od białek, zimną Kasię posiekać z mąką, dodać cukier puder i żółtka, szybko zagnieść ciasto, podzielić na dwie części, obie zamrozić.
2. Jabłka zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, wymieszać z 2 łyżkami cukru i cynamonem. Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać 2 łyżki cukru.
3. Jedną porcję ciasta zetrzeć na tarce i wyłożyć na formę, na ciasto wyłożyć jabłka, następnie pianą z białek, na wierzch zetrzeć drugą porcję ciasta.

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