





przepisy.pl

Szarlotka z winem i bitą śmietaną



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160 °C 

Składniki:

- mąka - 25 dekagramów
- cukier - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12.5 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- jabłka - 6 sztuk
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- wino wytrwane - 1 sztuka
- śmietana kremówka - 2 opakowania
- śnieżka - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Wino wlać do garnka, dodać budyń i cukry waniliowe (mieszać do momentu, aż zrobi się gęste).
2. Ciasto wyłożyć na blaszkę, położyć jabłka pokrojone w ósemki i zalać winem.
3. Piec w piekarniku w temp. 160 stopni ok. 1 godzinę.
4. Na drugi dzień ubić 2 śmietany kremówki + 2 śnieżki.
5. Ubitą śmietaną posmarować ciasto, posypać cynamonem lub startą czekoladą.

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