







# Tatrzańska szarlotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C

 Tortownica Ø 24

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 0.33 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtko - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 1 łyżka

### nadzienie

- jabłka - 1 kilogram
- cynamon - 1 łyżka
- rodzynki - 50 gramów
- cukier - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z Kasią, dodać pozostałe składniki i szybko wyrobić ciasto. 2/3 ciasta wyłożyć dno tortownicy (24 cm), tortownicę i resztę ciasta wstawić do lodówki na ok. godzinę.
2. Umyte jabłka obrać i pokroić w bardzo cienkie plasterki.
3. Dodać cukier, rodzynki i cynamon, wymieszać.
4. Ciasto podpiec przez ok. 10 minut, wyłożyć jabłka, z wierzchu pokruszyć resztę ciasta (lub zetrzeć na tarce).
5. Wstawić do piekarnika, piec ok. 50-55 minut w temp. 180 stopni.
6. Po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)