Healthy. Tasty. Convenient!

Deli 4 You MARKET

Szarlotka

12 PORCJI | 100 MINUT | ŁATWY

Składniki:

Ciasto:
- 225 g masła
- 225 g cukru
- 450 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 żółtek

Nadzienie:
- 1,5 kg jabłek
- 75 g cukru
- 2 łyżeczki cynamonu

Lody:
- 250 ml śmietanki 30%
- 75 g cukru
- 50 g cukru
- 2 żółtka
- 3 laski wanilii
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

1. Wydrążyć laskę wanilii.
2. Do garnka wlewamy śmietankę, dodajemy 75 g cukru.
3. Robimy kogel mogel – miksując jajka z 50 g cukru i cukrem waniliowym.
4. Łączymy masy – śmietanę i kogel mogel.
5. Następnie podgrzewamy, nieustannie mieszając.

Ciasto:

1. Wszystkie składniki miksujemy ze sobą, aż się połączą.
2. 1/3 ciasta oddzielamy i wykładamy nim blaszkę.
3. Ciasto nakłuwamy i wstawiamy do piekarnika na 180°C.
4. W międzyczasie myjemy jabłka i ucieramy na tarce o dużych oczkach.
5. Dodajemy cukier i cynamon, następnie dokładnie mieszamy.
6. Utarte jabłka wykładamy na podpieczony spód, a na wierzch ucieramy resztę ciasta.
7. Całość wstawiamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy przez około 50 minut na 180°C.

Enjoy!