

Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika trini6



szarlotka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 60 dag
- proszek do pieczenia - 1 torebka
- masło - 20 dag
- cukier - 18 dag
- sól -
- mleko - 1 szkl.
- jabłka - 1 i 1/2 kg
- sok z cytryny - 6 łyżka(i)
- skórka z cytryny -
- cynamon - 1 łyżeczka(i)
- rodzynki - 10 dag
- orzechy laskowe - 10 dag
- dżem z moreli - 20 dag
- cukier puder - 10 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Mąkę i proszek do pieczenia zagnieść z masłem, 6 dag cukru, 1/2 łyżeczki soli i mlekiem. Ciasto na godzinę włożyć do lodówki

2.

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce, wymieszać z 4 łyżkami soku z cytryny, resztą cukru, cynamonem, rodzynkami i orzechami.

3.

Rozwałkować 3/4 ciasta na dnie blachy, brzegi podnieść i docisnąć do boków formy. Na kruchym spodzie ułożyć jabłka. Resztę ciasta rozwałkować i pokroić w paski, włożyć je na masie jabłkowej.

4.

Piec 30 minut w temp 200 C. Jeszcze ciepłą kratkę ciasta posmarować podgrzany dżemem. Resztę soku cytrynowego utrzeć z cukrem pudrem, polukrować kratki.