SZARLOTKA

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Szarlotka z pianą

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mąka pszenna - 2,5 szkl.
- cukier - 0,5 szkl.
- żółtka - 4
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- masło roślinne - 1 kostka(i)
- jabłka - 1 kg
- białka - 4
- cukier puder - 0,5 szkl.
- mąką ziemniaczana - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. CIASTO:

Zagnieść ciasto. 3/4 ciasta rozwałkować i rozłożyć na blachę a 1/4 ciasta włożyć do zamrażalnika. Na rozłożone ciasto poukładać kawałki jabłek lub jabłka starte na tarce jarzynowej

2. PIANA:

Białka ubić, pod koniec ubijania dodawać po trochu cukru pudru, a na samym końcu dodać mąkę ziemniaczaną.
Na jabłka rozłożone położyć pianę, a następnie pozostałą ilość ciasta zetrzeć na tarce.
Piec ok. 50 min