



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Szarlotka po królewsku

najlepsza z jabłek Renet, można podawać na ciepło

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- migdał, 5 dag
- czekolada mleczna, 10 dag
- owoce, 20 dag
- bita śmietana, 1 szkl.
- jabłko, 1 kg
- proszek do pieczenia, 0.5 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- cukier, 1 szkl.
- masło, 20 dag
- mąka, 3 szkl.

Sposób przygotowania:

Maść, masło, pół szklanki cukru, całe jajka, proszek do pieczenia, sól zagnieść, ciasto włożyć na pół godz. do lodówki. w tym czasie obrać jabłka (najlepiej Renety), pokroić na cienkie kawałki, wsypać do garnka, na dno wlać ok. pół szklanki wody, rozgrzać, tak by jabłka nie rozpadły się, trochę posłodzić do smaku. Rozwałkować ciasto na ok 1 cm, wyłożyć ciastem blaszkę (np. dużą tortownicę) tak by ciasto było też na brzegach blaszki. podpiec ok 20 min. wyjąć z piekarnika, wyłożyć jabłka, polać roztrzepanym jajkiem z 2 łyżkami cukru, posypać płatkami migdałowymi. Piec ok. 40 min, w 180 stopniach. Podawać na ciepło, można ozdobić bitą śmietaną, roztopioną czekoladą i sezonowymi owocami np. truskawkami. Smacznego

