



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Szarlotka

Najlepiej użyć jabłek typu Renata

Składniki:

- cynamon, 1 łyżecz.
- jabłko, 1 kg
- żółtka, 4 szt.
- proszek do pieczenia, 0.5 łyżk.
- cukier, 1 szkl.
- margaryna, 1 szt.
- mąka , 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Mąkę, margarynę zagnieść. Dodać żółtka, proszek do pieczenia. Dobrze wszystko zagnieść i wstawić do lodówki na 30 minut. Po wyjęciu z lodówki 1/5 ciasta zostawić a resztę rozgnieść ręką na blasze, tworząc spód – zapiec na złoty kolor.. Pokrojone w kawałki jabłka bez skórek z niewielką ilością wody i przyprawami poddusić w garnku (jeżeli jabłka są kwaśne dodać nieco cukru). Wyłożyć na podpieczony spód. Ubić białka z cukrem na bezę. Wyłożyć na jabłka. Zetrzeć na tarce resztę ciasta (kruszonka). Zapiec w piekarniku około 1 godziny w temperaturze 200 o C do czasu aż piana z białek wysuszy się na bezę (piana z białek nie może być mokra bo wsiąknie w jabłka).

