



Tekst i zdjęcie: **badziobad** - Młodszy Kucharz (286)

Szarlotka

tradycjato jest to...

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier puder, 0.75 szkl.
- jabłko, 2 kg
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- śmietana, 2 łyżk.
- margaryna, 250 g
- żółtka, 2 szt.
- jajka, 1 szt.
- mąka , 3 szkl.

Sposób przygotowania:

----- Z mąki, margaryny, żółtek, jajka, cukru pudru, śmietany i proszku zagnieć ciasto. ----- Wykładamy dno blachy, a pozostałą część ciasta schładzamy w lodówce. ----- Jabłka obieramy ze skórki i kroimy na małe kawałeczki. Wrzucamy do garnka i dusimy do momentu osiągnięcia żądanej konsystencji (jedni lubią większe kawałeczki jabłek, a inni bardziej maziowatą konsystencję) Jabłka stosujemy raczej kwaskowate, jednakże podczas duszenia należy spróbować czy nie potrzebna jest odrobina cukru - ja robię przeważnie bez cukru. ----- Gdy mamy już gotowe jabłka, to wykładamy nimi blachę z ciastem - ilość jabłek zależy od upodobań. ----- Wyciągamy resztę ciasta z lodówki i robimy z nich długie paski (jak na zdjęciu) i układamy z nich kratę na cieście. ----- Powstałą kratkę smarujemy białkiem, aby się ładnie zarumieniła. -----Piecemy 45 minut w temperaturze 200 stopni

