

Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika trini6



szarlotka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 3/4 kostka(i)
- cukier - 1 i 1/2 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- skórka z 1 cytryny -
- sól - szczypta(y)
- jajka - 3 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- mąka - 1 i 3/4 szkl.
- migdały zmielone - 2 łyżka(i)
- jabłka - 50 dag
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- konfitury morelowe - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

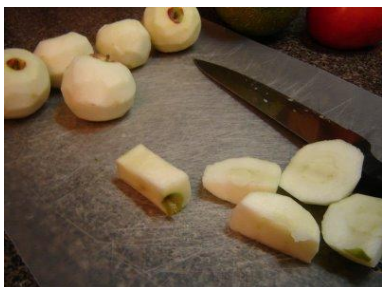


Masło ubić na krem. Wsypać cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny i sól, ubijać, aż powstanie gładka masa. Dodawać po kolei jajka

2.

Na końcu dosypać mąkę, proszek do pieczenia i migdały, ubijać jeszcze chwilę. Formę do pieczenia natłuścić, wypełnić ciastem.

3.



Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne.

4.

Każdą ćwiartkę ponacinać kilkakrotnie wzdłuż, nie rozkrawając do końca. Skropić sokiem cytrynowym, ułożyć na cieście.

5.

Piec 30-40 min w temp 175 C. Konfitury podgrzać, przetrzeć przez sito, posmarować z wierzchu upieczone ciasto