
Szarlotka bez pieczenia

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1606 razy.

1 kg jabłek
25 dag tartej bułki
15 dag masła lub margaryny
10 dag cukru pudru
szklanka ubitej słodkiej śmietanki
szklanka dżemu malinowego

Jabłka obrać , usunąć gniazda nasienne, pokrajać na ósemki, przełożyć do rondla, podlać szklanką wody i ugotować do miękkości. Przetrzeć przez nylonowe sitko i ostudzić . Masło stopić na patelni, dodać tartą bułkę i cukier, chwilę przesmażyć . W szklanej misce układać warstwami purée jabłkowe, dżem i masę bułczaną, na przemian aż do wyczerpania składników. Miskę wstawić do lodówki na co najmniej 1 godz. Podawać z bitą śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD