

---

# Super szarlotka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10212 razy.

6 szklanek maki,

3 szklanki cukru,

4 żółtka,

500g margaryny,

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

sol,

aromat waniliowy,

posiekac wszystko, szybko zarobic igleboko zamrozic. Jablka, najlepiej niedojrzale, obrac i okroic w stozyny o grubosci ok.1 cm Zamrozona 1/2 ciasta zetrzec na wysmarowana blache i wylepic dno i brzegi jak najciensza warstwa. Do jablek dodac cukier ok 0.5 szklanki na 1 litr gotowych jablek. Od razu wykladac na blache (jak poczekasz puszcza wode). Bialka ubic, dolozyc 2 łyżki maki ziemniaczanej cukier 0,5 szklanki i dalej ubijac. Mase podobna do bezowej rozsmarowac na jablkach. Zetrzec na wierzch reszte ciasta. Piec nagrzac do 220C i w ciagu pieczenia podnosic temperature do 300C. Pieczenie trwa ok 60-80 min. Szarlotka wychodzi b.slodka - chcesz kwasniejszej zmniejszaj ilosc cukru kolejno w pianie i jablkach.

Smacznego.

From: "Paweł Matczak" <madziar@polbox.com>

---

Tylko gdzie te jablka w składnikach? Niezle sie usmialam.To tak wychodzi jak sie nie czyta własnych "wypracowan".

Nadesłał(a): 2008-02-08 22:02:28