
Szarlotka 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5328 razy.

Składniki:

0,5 kg mąki

200g margaryny

2 jaja

1 surowe żółtko

150 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego (lub wanilia, ew. aromat waniliowy)

5-6 łyżek śmietany

proszek do pieczenia

starta skórka z 1 cytryny

jabłka pokrojone w kostkę (najlepiej lekko kwaśne)

trochę rodzynek,

cynamon

Wykonanie:

Wymieszać na stolnicy mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i cukrem waniliowym. Dołożyć margarynę i siekać na drobne kawałki, następnie dodać po kolei, za każdym razem mieszając jajka i śmietanę. Wyrobić ciasto na jednolitą masę. 1/3 ciasta oddzielić, uformować w małe kulki ok. 3?5 cm i włożyć do zamrażarki. Resztę ciasta rozwałkować na blachę do pieczenia i zostawić na 10-15 minut. Następnie nakłuwać ciasto na formie widelcem, posypać startą skórką z cytryny, nałożyć jabłka, rodzynki, posypać cynamonem. Na powierzchnię ułożonych jabłek zetrzeć na grubej tarce zamrożone gałki ciasta. Piec ok. 0,5 h w dobrze nagrzanym piekarniku w temp. ok. 180-200C.

Smacznego!

From: <MKollesinski@elka.pw.edu.pl>