
Szarlotka Magdy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4544 razy.

CUKIER: 1 szkl.

MAKA: 2 szkl.

MARGARYNA: 25 dkg.

KAKAO: 3 łyżecz

JAJKA: 4 szt.

PROSZEK DO PIECZENIA: 2 łyżecz

JABŁKA: 2-3 kg.

MASŁO: 25 dkg.

BUDYŃ: 1 toreb.

MLEKO: 1,5 szkl

CUKIER PUDER: 1 szkl.

POLEWA CZEKOLADOWA: 1 toreb.

Czas przygotowania : 1 godz

Czas gotowania : 40 min.

Przepis na 16 osób

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać margarynę, ucierając wsypywać mąkę z proszkiem Na końcu dodać ubitą z białek pianę. Ciasto podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao. Na dno wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką brytfanny położyć jasne ciasto, póź niej uduszone jabłka i ciemne ciasto. Wstawić ciasto do pieca.

KREM: (z masła, budyniu, mleka, cukru pudru)

Utrzeć masło z cukrem pudrem. Łyżką mieszać , dodając powoli ostudzony budyń. Na końcu dodać zapach cytrynowy, lub sok z cytryny.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>