
Szarlotka z bitą śmietaną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4155 razy.

JABŁKA: 1.5 kg (kwaśne)

CUKIER: 20 dkg

MAKA ZIEMNIACZANA: 2 łyżki

ŻÓŁTKO: 2 szt.

CUKIER WANILIOWY: 1 opak.

MAKA: 20 dkg

ŚMIETANA: 2 łyżki

MARGARYNA: 30 dkg

ŚMIETANA: 0.5 l

ŻELATYNA: 1.5 opak (Oetker)

CUKIER PUDER:

Czas przygotowania : 1.5 godz

Czas gotowania : 40 min

Przepis na 20 osób

Jabłka obrać , pokroić na kawałki i dusić z cukrem. Ostudzić a następnie dodać mąkę ziemniaczaną.

Krucze ciasto:

Zagnieść ciasto (margaryna, śmietana (2 łyżki), żółtka, mąka i cukier wanil.) i podzielić na dwie części.

Jedną część podpiec na blasze, następnie wyłożyć jabłka, przykryć je drugą częścią ciasta i podpiec.

Ciasto ostudzić .

Śmietana na wierzch:

Śmietanę (0.5 l) ubijać z cukrem pudrem. Gdy będzie ubita dodać schłodzoną żelatynę. Tak przygotowaną śmietanę wylać na ostudzone ciasto.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>