Szarlotka z gruszek w karmelu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3125 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masla,

100 g cukru pudru,

3 zoltka,

sol.

Inne:

1,5 kg gruszek,

150 g cukru,

300 ml slodkiego czerwonego wina,

cynamon.

1. Gruszki obrac, przekroic na pol, usunac gniazda nasienne. Ulozyc w naczyniu,

dodac cukier puder, cynamon, wino. Gotowac, az beda miekkie. Wyjac z syropu.

2. Gruszki ulozyc w toryownicy ciasno jedna obok drugiej, sienszym koncem do

srodka i wypukloscia do dolu. Syrop odparowac, wylac na gruszki.

3. Z maki, masla, cukru pudru, zoltek i szczypty soli zagniesc kruche ciasto.

Ochlodzic, rozwalkowac na placek wielkosci tortownicy, przykryc gruszki, nakluc ciasto widelcem.

4. Piec ok. 40 min w temp. 190żC. Gdy szarlotka troche ostygnie, przylozyc do

tortownicy patere i odwrocic.

- Szarlotke mozna tez upiec z brzoskwiniami lub jablkami, a zamiast ciasta

kruchego zrobic francuskie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)