
Szarlotka z gruszek w karmelu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2920 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

3 żółtka,

sol.

Inne:

1,5 kg gruszek,

150 g cukru,

300 ml słodkiego czerwonego wina,

cynamon.

1. Gruszki obrać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne. Ułożyć w naczyniu, dodać cukier puder, cynamon, wino. Gotować, aż będą miękkie. Wyjąć z syropu.
 2. Gruszki ułożyć w tortownicy ciasno jedna obok drugiej, silniejszym końcem do środka i wypukłością do dołu. Syrop odparować, wylać na gruszki.
 3. Z maki, masła, cukru pudru, żółtek i szczypty soli zagnieść kruche ciasto. Ochłodzić, rozwałkować na placyk wielkości tortownicy, przykryć gruszki, nakłuc ciasto widelcem.
 4. Piec ok. 40 min w temp. 190°C. Gdy szarlotka trochę ostygnie, przyłożyć do tortownicy patere i odwrócić.
- Szarlotkę można też upiec z brzoskwiniami lub jabłkami, a zamiast ciasta kruchego zrobić francuskie.

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

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