
Szarlotka z jablek w kruchym cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4852 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

450 g maki,

300 g masła,

150 g cukru pudru,

4 żółtka,

sol.

Inne:

1 kg kwaskowatych jablek,

100-150 g cukru,

1 łyżeczka cynamonu,

1 łyżeczka cukru waniliowego,

4 łyżki utartych biszkoptów,

cukier puder do posypania szarlotki.

1. Masło posiekac z maki, dodac cukier puder, żółtka i szczypte soli. Szybko

zagniesc ciasto, wlozyc do lodowki na 30 min.

2. Ochłodzone ciasto podzielic na 2 czesci. Jedna czesc rozwalkowac na prostokat grubosci 5 mm i wylozyc nim blache, nakluc widelcem. Piec 10-15 min w

temp. 200°C.

3. Polowe jablek obrac, pokroic, przesmazyc z cukrem na marmolade. Pozostale

jablka obrac, zetrzec na tarce o duzych otworach wprost do przesmazonej masy. Dodac cynamon, cukier waniliowy, wymieszac.

4. Podpieczone ciasto posypac 2 łyżkami startych biszkoptów, rozlozyc na nim

mase z jablek, posypac pozostalymi biszkoptami.

5. Rozwalkowac druga polowe ciasta, przykryc jablka, nakluc ciasto w kilku

miejskach, pirc ok. 45 min w temp. 180°C. Goraca szarlotke posypac cukrem

pudrem i pokroic w kwadraty.

- Do masy z jablek mozna dodac 3 łyżki rodzynekow i skorke pomaranczowa, a

czesc jablek mozna zastapic gruszkami.

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

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