
Szarlotka z moreli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2874 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

4 żółtka,

sol.

Inne:

800 g moreli,

100-150 g cukru,

2-3 łyżki utartych biszkoptów.

1. Masło posiekać z maki, dodać cukier puder, żółtka i szczyptę soli. Szybko zagnieść ciasto, włożyć do lodówki na 30 min.
 2. Ochłodzone ciasto podzielić na 2 części. Jedną część rozwałkować na okrągły placek i wyłożyć nim tortownicę, nakłuć widelcem. Piec 10-15 min w temp. 200°C.
 3. Morele włożyć na 1 min do wrzącej wody. Wyjąć, zdjąć skorce, usunąć pestki, przesmażyć z cukrem na marmoladę.
 4. Podpieczone ciasto posypać 2 łyżkami utartych biszkoptów, rozłożyć na nim masę z moreli.
 5. Rozwałkować drugą połowę ciasta, pokroić w paski i ułożyć na cieście kratkę. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 30 min w temp. 180°C. Gorącą szarlotkę pokroić w kwadraty.
- Do masy z moreli można dodać kilka drobno posiekanych ziarenek z rozlupanych pestek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 40.

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