

---

# Szarlotka z moreli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2814 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 skorokę, 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)