

---

# Szarlotka z moreli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2831 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 posiekac z maki, dodac cukier puder, żółtka i szczypte soli. Szybko zagniesc ciasto, wlozyc do lodowki na 30 min.
  2. Ochlodzone ciasto podzielic na 2 czesci. Jedna czesc rozwalkowac na okragly placek i wylozyc nim tortownice, nakluc widelcem. Piec 10-15 min w temp. 200żC.
  3. Morele wlozyc na 1 min do wrzacej wody. Wyjac, zdjac skorke, usunac pestki, przesmazyc z cukrem na marmolade.
  4. Podpieczone ciasto posypac 2 łyżkami utartych biszkoptów, rozlozyc na nim mase z moreli.
  5. Rozwalkowac druga polowe ciasta, pokroic w paski i ulozyc na ciescie kratke. Wstawic do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 30 min w temp. 180żC. Goraca szarlotke pokroic w kwadraty.
- Do masy z moreli mozna dodac 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 Apaczu's)