
Szarlotka po duńsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2149 razy.

1 kg winnych jabłek

25 dag tartej bułki

15 dag masła lub niesolonej margaryny

10 dag cukru pudru

250 ml śmietany kremówki

mały słoik dżemu malinowego

zapach waniliowy

Umyte jabłka cienko obrać ze skórki, przekroić, wyciąć gniazda nasienne. Ugotować do miękkości w niewielkiej ilości wody. Przetrzeć przez sito lub zmiksować, odstawić w chłodne miejsce. Masło stopić, dodać tartą bułkę i cukier puder. Lekko podsmażyć, mieszając cały czas. Ostudzić. Do przetartych jabłek dodać zapach waniliowy, wymieszać. Do szklanych pucharków nakładać na przemian cienkie warstwy musu jabłkowego, dżemu lub konfitur oraz tartej bułki z cukrem. Wstawić do lodówki na mniej więcej godzinę. Przed podaniem udekorować ubitą na sztywno śmietaną.