
Szarlotka królewska

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6949 razy.

Biskopt:

4 jajka

1 szklanka cukru

1 szklanka mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka octu

1 łyżeczka wody

Jajka ubić z cukrem na parze, przestudzić, dodać ocet i wodę. Dalej mieszać. Wsypać mąkę i proszek do pieczenia. Wlać do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką.

Piec około 30 minut.

Krem:

1,5kg jabłek

1 galaretką

0.3 kostki margaryny

0.5 szklanki zsiadłego mleka dopełnić do 0.75 szklanki śmietaną

0.5 szklanki cukru pudru

Jabłka zetrzeć na tarce i podsmażyć. Do gorących wsypać galaretkę i wymieszać. Masę wyłożyć na biskopt.

Margarynę utrzeć z cukrem dolewając mleko ze śmietaną.

Kremem posmarować biskopt z jabłkami.

Obrać wszystko polewą czekoladową.

SMACZNEGO

Grażyna

From: "Gaga" <gagusia@zeus.polsl.gliwice.pl>