
Szarlotka z polewą miodowo - migdałową

Dodano: 2005-02-10 12:38:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2914 razy.

1)1 Budyń o smaku śmietankowym

2)200 g mąki

3)225 g cukru

4)1 jajko

5)190 g masła

6)2 kg jabłek

7)sok z 1 cytryny

8)1 łyżka mąki ziemniaczanej

9)100 g rodzynek

10)1 łyżka miodu

11)60 g płatków migdałowych

12)2 łyżki mleka

Ciasto: Z mąki, 100 g cukru, jajka i 130 g masła zagnieść ciasto, włożyć do lodówki na 0,5 godz. Tortownicę wysmarować masłem, wyłożyć ciastem formując brzegi. Masa jabłkowa: jabłka obrać, pokroić w drobną kostkę, skropić sokiem z cytryny. Dusić przez 10 minut z 50 g masła, 50 g cukru i rodzynekami. Zagęścić Budyniem śmietankowym (proszkiem) i mąką ziemniaczaną. Wyłożyć na ciasto. Polewa: Pozostałe masło (10 g) i cukier (75 g), miód, płatki migdałowe i mleko połączyć, zagotować. Gorącą polewą wylać na ciasto. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 35-40 minut w temp. 180-200°C. Kroić schłodzone.

Nadesłał: Monika O. <wenus.wenus1@wp.pl>