

Szarlotka królewska

Przepis dodany przez użytkownika amif

ciasto smakujące przy każdej okazji, na wspólnym spotkaniu z przyjaciółmi, jak również przy oficjalnym obiedzie, jak najbardziej potrawa sezonowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 szklanki mąki, -
- 1/2 szklanki cukru, -
- 1 kostka margaryny Kasia, -
- 1 opakowanie cukru waniliowego Kasia, -
- 2 łyżki proszku do pieczenia Kasia, -
- 2 łyżki kakao, -
- 1 kg jabłek, -
- cynamon -
- piana: 5 białek, -
- 1 szklanka cukru -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sito na stolnicę, posiekać z Kasią. Dodać żółtka, cukier i cukier waniliowy. Zagnieść ciasto. Podzielić na trzy części. Do jednej z nich dodać kakao i wyrobić. Wszystkie części zawinąć w folię (każdą oddzielnie) i włożyć na godzinę do lodówki. Jedną część jasnego ciasta rozwałkować i przenieść do formy posmarowanej Kasią i wysypanej bułką tartą. Jabłka zetrzeć na &pazurkach&, rozłożyć na cieście i posypać cynamonem. Na warstwę jabłeczną zetrzeć na tarce o dużych oczkach drugą część jasnego ciasta. Białka ubić na sztywną pianę, w połowie ubijania dodając po trochu cukier. Nałożyć na ciasto. Ciasto kakaowe zetrzeć na tarce bezpośrednio na pianę z białek. Piec około godziny i 15 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C.