

Szarlotka na kruchym cieście

Przepis dodany przez użytkownika ds



Rewelacyjny przepis na szarlotkę.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 2 szkl.
- Proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- Soda - 1/2 łyżeczka(i)
- Masło (ja dałam pół porcji masła i pół margaryny) - 75 g
- Żółtka - 3 szt.
- Śmietana kwasna - 2 łyżka(i)
- Cukier puder - 1/2 szkl.
- Jabłka kwaśne (pokrojone na małe kawałki) - 1 kg
- Woda - 3 łyżka(i)
- Cukier kryształ - 1/2 szkl.
- Cynamon - 2 łyżka(i)
- Mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- Sok z cytryny - 1 i 1/2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę, cukier, proszek i sodę przesiać na stolnicę. Dodać pokrojone w kostkę masło/margarynę i siekać nożem do momentu uzyskania okruszków. Dodajemy żółtka i śmietanę. Szybko zagniatamy ciasto aż uzyska jednolitą konsystencję. Dzielimy na 2 części i jedną z nich wkładamy do lodówki, a drugą do zamrażalnika na 1h.
- 2.** Pokrojone jabłka zalewamy wodą i dusimy na małym ogniu przez 15 minut. Dosypujemy cukier i cynamon, lekko zamieszać i dusić jeszcze kilka minut. Mąkę ziemniaczaną mieszamy z sokiem z cytryny i dodajemy do jabłek, mieszamy i trzymamy kilka minut na ogniu aż masa zgęstnieje.
- 3.** Wyciągamy 1 część ciasta z lodówki, ścierami na tarce na blachę, tak aby uzyskać w miarę równą powierzchnię. Lekko ugniatamy. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 180 st. i podpiekamy ok.10 min. Po wyjęciu na ciasto wykładamy jabłka i ścieramy drugą część ciasta z zamrażalnika.
- 4.** Ciasto pieczemy w 180 stopniach około godziny. Po przestudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

Uwagi:

Przepis z forum cincin.cc- lekko zmodyfikowany.

Proporcje na małą blachę/tortownicę.