Szarlotka z jabłkami

(14)

30 minut + | 15-16 osób | łatwy

Wartości odżywcze

442 kcal / 1 porcję (233 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność	Białko	Węglowod.	Tłuszcze	Błonnik	GDA
189.96 kcal	3.33 g	29.98 g	7.06 g	1.88 g	9.5 %
9.5%	6.66%	11.1%	10.09%	7.52%	

* wartości GDA dla diety 2000 kcal

Składniki

- Mąka pszenna, typ 550 - 750g (5 ⅔ szklanki)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Cukier - 72g (12 łyżeczek)
- Cukier waniliowy - 16g (4 łyżeczki)
- Masło ekstra - 250g (50 łyżeczek)
- Jaja kurze surowe - 200g (4 sztuki)
- Jabłko - 2000g
- Cukier - 72g (12 łyżeczek)
- Cukier waniliowy - 16g (4 łyżeczki)
- Rodzynki, suszone - 105g (7 łyżek stołowych)
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)

Sposób przyrządzenia

KRUCHE CIASTO:

KROK 1: Mąkę przesiej do miski, dodaj proszek do pieczenia. Następnie dodaj pokrojone w kostkę zimne masło.

KROK 2: W osobnej miseczce oddziel żółtka od białek. Do żółtek dodaj cukier i cukier waniliowy. Ubijaj widelcem do uzyskania bladożółtej, puszystej masy.

KROK 3: Do suchych składników dodaj utarte z cukrem żółtka. Szybko zagnieć ciasto, następnie uformuj w kulkę. Podziel ją na dwie równe części. Zawiń kulki w folię i wstaw do lodówki na godzinę.

NADZIENIE:

KROK 1: Jabłka umyj, obierz i pokrój na niewielkie kawałki. Przełóż całość na dużą (najlepiej żeliwną) patelnię, dodaj cukier, cukier waniliowy i lekko podsmaż (tak, aby się nie rozpadały). Następnie dodaj rodzynki i mielony cynamon. Dobrze wymieszaj składniki. Smaż jeszcze przez krótką chwilę. Odstaw do częściowego ostygnięcia.

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Wyjmij jedną część ciasta z lodówki, rozwałkuj ją na wymiary wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia blachy. Blachę ponakłuwaj widelcem. Odstaw blachę do lodówki na czas robienia piany z białek.

KROK 2: Białka z 4 jaj ubij na sztywną pianę, następnie dodawaj bardzo powoli i stopniowo (1/4 szklanki) cukru, ciągle ubijaj, aż piana stanie się błyszcząca i sztywna.

KROK 3: Na spód ciasta wyłóż masę jabłkową. Na górę masy wyłoż pianę z białek, a na pianę zetrzyj resztę drugiej części kruchego ciasta.

KROK 4: Wstaw całą blachę do uprzednio nagrzanego do 175 st. C piekarnika i piecz przez około 1 godzinę.

*Szarlotka z jabłkami jest jednym z najpopularniejszych ciast wykonywanych głównie jesienią. Najlepszym gatunkiem jabłek do jej wykonania jest Szara Reneta. Gatunek ten odznacza się małą soczystością, dużą kwasowością, a także lekka kruchością. Szarlotka z jabłkami najlepiej smakuje posyana cukrem pudrem i podana z na ciepło z lodami waniliowymi.

Smacznego!

Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję