

SZARLOTKA Z BEZĄ I KRUSZONKĄ

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche: - 3 szklanki (450 g) maki pszennej

- 1/3 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 250 g masła
- 50 g masła lub smalcu
- 5 żółtek

Jabłka: - 1 kg jabłek odmiany szara reneta

- 1 cukier waniliowy
- sok z 1/2 cytryny
- 1 budyń waniliowy lub śmietankowy
- 1 łyżeczka cynamonu

Beza: - 5 białek

- 2 łyżki maki ziemniaczanej
- cukier puder do posypania

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto kruche:

Do miski lub na stolnicę przesiać mąkę, dodać cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.

Dodać starte na tarce lub drobno posiekane masło oraz posiekany smalec. Ucierać składniki palcami lub siekać składniki na stolnicy aż powstanie drobna kruszonka.

Dodać żółtka i zagnieść ciasto łącząc ze sobą wszystkie składniki. Uformować kulę, rozplaszczyc ją, zawinąć w folię i schować do lodówki na ok. pół godziny.

Jabłka:

Jabłka obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać sok z cytryny, proszek budyńowy oraz cynamon, wymieszać, odstawić. Piekarnik nagrzać do 175°C.

Wyjąć ciasto z lodówki, odłożyć 1/3 ciasta i schować je z powrotem do lodówki. Z 2/3 pozostałego ciasta uformować kulę i pokroić ją na cienkie plastry, układać je na dnie blaszki o wymiarach 25x35 cm posmarowanej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia lub posypanej mąką. Plastry ugnieść palcami na jedną, równą warstwę i wstawić do piekarnika na 10 minut.

Beza:

Ubić białka na sztywną pianę ze szczyptą soli, następnie stopniowo dodawać cukier, cały czas ubijając. Po skończonym cukrze ubijać jeszcze 2-3 minuty. Dodać mąkę ziemniaczaną i zmiksować. Na podpieczony spód wyłożyć jabłka, na wierzch bezę i na końcu starte na tarce ciasto z lodówki. Piec ok. 35 minut na złoty kolor. Oprószyć cukrem pudrem.



