

Jeszcze jest czas na jesienną szarlotkę

Jeszcze jest czas na ostatnią w tym roku szarlotkę. Uwielbiam zapach pieczonych jabłek unoszący się w kuchni i delikatnie rozptywający się po całym mieszkaniu. Jedno ze smaczniejszych ciast z jabłkami. Kruchy spód i krucha pierzynka :) Ciasto można zamrozić i trzymać w zamrażarce, a chwilę przed przyjściem gości, rozmrozić. Bardzo wygodna sprawa:)

Inspiracja



Składniki na formę o średnicy 24 cm:

- 500 g mąki pszennej,
- 200 g masła,
- 2 żółtka,
- 150 g cukru trzcinowego,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżka gęstej śmietany,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- dodatkowo potrzebne będą obrane i pokrojone w kostkę jabłka świeże (około 8 sztuk) lub konkretny słoik uprażonych jabłek i odrobina cynamonu, jeśli lubisz.

Przygotowanie ciasta:

1. Z wszystkich składników wyrób ciasto. Mimo, że ciasto powinno mieć konsystencję kuli, mi z podanych składników nigdy się to nie udało. Moje ciasto było sypkie od samego początku. Zatem przełożyłam swoje sypkie ciasto do woreczka i schowałam na około 1 godzinę do zamrażarki.
2. Po tym czasie wyjmij ciasto z zamrażarki i wylep 1/3 ciasta (dalej będzie sypkie) dno tortownicy. Zapiecz w piekarniku przez około 15 minut w temperaturze 175 stopni.
3. Po zapieczeniu wyłóż boki tortownicy kolejną 1/3 ciasta.
4. Wyłóż tortownicę jabłkami. Ja użyłam do tego jabłek uprażonych wcześniej i skroiłam dwa jabłka w kostkę.
5. Przykryj szarlotkę resztą ciasta.
6. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około godzinę.
7. Smacznego!

