

Puszysta szarlotka na cieście biszkoptowym

Uwielbiam to ciasto. Smakuje wyśmienicie z wszystkimi owocami. To takie uniwersalne ciasto. Jest to także jedno z pierwszych ciast, które w życiu upiekłam i byłam zdziwiona, że mi się udało:) Jest miękkie, puszyste, a dzieci nie mogą się od niego oderwać:)



Składniki na standardową prostokątną blaszkę:

- szklanka oleju,
- 3/4 szklanki miodu,
- 2 jajka,
- szklanka jogurtu naturalnego,
- 2 szklanki mąki,
- dwie łyżeczki domowego ekstraktu waniliowego,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- dowolna ilość uprażonych jabłek

Przygotowanie ciasta:

1. Białka ubić na sztywną pianę. Odstawić.
2. Dokładnie wymieszać żółtka z miodem. Dodać resztę składników (oprócz jabłek). Na koniec wmieszać białko.
3. Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto. Na wierzch wyłożyć

prażone jabłka.

4. Piec w temperaturze 175 stopni przez około 40 minut.

5. Smacznego!

