

Szarlotka Eli

Bardzo smaczna szarlotka na półkruchym spodzie. Przepis dostałam od Eli, stąd szarlotka Eli. Muszę przyznać, że jej ciasto bardziej mi smakowało niż moje. To pewnie dlatego, że dałam musu jabłkowego (domowego oczywiście) zamiast poszatkowanych w drobne paseczki jabłuszka. Myślę, że tutaj tkwi sekret tego ciasta. Nie zmienia to faktu, że z chęcią jeszcze raz ją upiekę, bo jest bardzo smaczna.

Ciasto bardzo fajnie się rozwałkowuje, ma bardzo dobrą konsystencję, nie lepi się.



Składniki na prostokątną blaszkę 30×20:

- 4 żółtka
- 2 łyżki masła

- 700 g mąki
- pół szklanki cukru (dałam fruktozę)
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- cukier waniliowy
- 250 g śmietany (dałam jogurt)

Składniki na jabłkowe nadzienie

- 8 jabłek obranych i wypestkowanych i pokrojonych w drobnusieńkie paseczki (dałam mus jabłkowy)
- pół szklanki cukru do posłodzenia jabłek (u mnie brązowy cukier)

1. Składniki na ciasto umieścić w misie robota kuchennego i wyrobić ciasto. Powinna wyjść nielepiąca się kula.
2. Podzielić ciasto na dwie części.
3. Pierwszą część ciasta rozwałkować tak, by wielkością pasowała do formy.
4. Formę natłuścić sprayem do pieczenia lub wyłożyć papierem. Umieścić pierwszą warstwę ciasta.
5. Wyłożyć pokrojone w paseczki jabłka.
6. Drugą część ciasta rozwałkować i przykryć nią jabłka.
7. Piec przez około 35 minut w temperaturze 175 stopni do zbrązowienia ciasta.
8. Po wystygnięciu oprószyć cukrem pudrem.
9. Smacznego!