



szarlotka biszkoptowa

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

- Krok 1**

Białka jajek ubić na sztywną pianę, dodać cukier i dalej ubijać aż powstanie gładka masa. Potem stopniowo dodawać po jednym żółtku. Obie mąki przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać do masy i delikatnie wszystko wymieszać.
- Krok 2**

Następnie dodać miękkie masło i wymieszać, Ciasto przełożyć do blaszki wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką. Piec ok. 30 minut w temp. 180C

2. Umyte jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, przełożyć do garnuszka i gotować ok. 30 minut. Na koniec dodać cukier waniliowy i galaretkę w proszku, wymieszać. Ostudzony biszkopt przekroić na dwie części i przełożyć ciepłą masą jabłkową. Przed podaniem posypać LEKKO wierzch cukrem pudrem.

składniki

- 5 jajek
- niepełna szklanka cukru
- 1 szklanka mąki pszennej tortowej
- pół szklanki mąki ziemniaczanej
- 200 g masła łaciate
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Składniki na masę jabłkową:
- 1kg jabłek
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 opakowanie galaretki agrestowej
- cukier puder do posypania