



Szarlotka z bitą śmietanką i domowymi lodami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Przygotowujemy lody. Żółtka ucieramy z cukrem nad parą (nad wrzącą wodą w garnku) tak aby miska nie dotykała wody. Mleko zagotowujemy w garnku i wlewamy powoli do naczynia z żółtkami. Ubijamy całość nad parą. Gdy masa zgęstnieje, garnek z wrzątkiem i naszą miskę odstawiamy na bok i dalej ucieramy aż przestygnie. Śmietankę Łaciata ubijamy na sztywno i dodajemy do masy z żółtkami. Mieszmamy i przekładamy do naczynia w którym będziemy mrozić lody. Wkładamy do zamrażarki na kilka godzin. Mieszmamy raz na jakiś czas .

Krok 2

Przygotowujemy ciasto. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, sól i pokrojone w kostkę masło i smalec. Miksujemy wszystko przez około 30 sekund. Dodajemy wodę i jeszcze zagniatamy chwilę. Ciasto musi połączyć się w kulę. Spłaszczamy ją na placek i wkładamy do lodówki na 30 minut.

Krok 3

Jabłka obieramy i kroimy na ćwiartki. Następnie usuwamy gniazda nasienne i kroimy na plasterki. Wkładamy do miski i posypujemy cynamonem, cukrem, cukrem waniliowym i mieszamy.

Krok 4

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C. Ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na dwie części. Pierwszą rozwałkowujemy na wielkość średnicy formy do pieczenia. Wykładamy ciastem tortownicę (średnica ok 27 cm) oraz boki tortownicy wewnątrz. Wykładamy jabłka i wyrównujemy powierzchnię.

Krok 5

Drugą część ciasta rozwałkowujemy na wielkość formy tak aby przykryć jabłka. Dociskamy brzegi ciasta aby je skleić. Nacinamy ciasto z góry w 5 miejscach i wstawiamy do piekarnika na ok 60 minut. Pieczemy na złoto.

Krok 6

Śmietankę Łaciata ubijamy, ilość wg. uznania. Szarlotkę podajemy z odrobiną bitej śmietany i lodami śmietankowymi.

Składniki:

- 450 g mąki pszennej tortowej
- 6 łyżek cukru pudru
- ¼ łyżeczki soli
- 200 g masła
- 90 g smalcu zimnego
- 3-4 łyżek zimnej wody
- 2 kg jabłek (winnych)
- 2 łyżeczki cynamonu
- 8 łyżek brązowego cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- Śmietanka Łaciata 30%

Lody śmietankowe:

- 0,5 l mleka 3,2%
- 150 – 200 g cukru
- 8 żółtek
- 250 ml Śmietanki Łaciatej 30%