



# Szarlotka z dodatkiem dyni

Autor: Elżbieta Jastrzębska

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Ciasto

Wszystkie składniki umieścić w misie robota (przystawka z hakiem) i wyrobić gładkie ciasto. Po wyrobieniu odkroić 1/3 część ciasta, zawinąć w folię, zamrozić, resztę zawiniętą w folię schłodzić w lodówce.

### Masa jabłkowo-dyniowa

Dynie pokroić w dość drobną kostkę. Przełożyć do szerokiego dużego garnka i na wolnym ogniu podgrzewać około 15 minut często mieszając. Potem lekko rozgnieść tłuczkiem do ziemniaków. W tym czasie jabłka pokroić w grubą kostkę i dodać do utłuczonej dyni. Całość podgrzewać razem około 8 minut często mieszając. Saganek zdjąć z ognia, wsypać galaretkę i dokładnie mieszać do całkowitego rozpuszczenia się galaretki. Ostudzić. Jeśli masa będzie za słodka można dodać sok z cytryny.

Schłodzone ciasto wyłożyć na blaszkę 21 X 33 cm. Ciasto posypać mąką lub kaszą manną. Na ciasto wyłożyć przestudzoną masę dyniowo-jabłkową. Na wierzch zetrzeć zmrożone ciasto kruche. Piec około 60 minut w 180°C.

## Ciasto kruche:

Mąka pszenna 500 g

Masło 250 g

Cukier 110 g

1 jajko

Śmietana łaciata 18 % 5 łyżek

Proszek do pieczenia 2 łyżeczki

Cukier waniliowy 1 łyżeczka

Szczypta soli

## Masa jabłkowo-dyniowa

Jabłka kwaskowe 900 g ( po obraniu )

Dynia 900 g ( po obraniu )

1 galaretka pomarańczowa ( 77 g )

Sok z cytryny 1 łyżka ( opcjonalnie )

## Dodatkowo:

Mąka lub kasza manna do posypania ciasta