



Jaglana szarlotka z daktylami i migdałami

Autor: Just a SALAD

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

NADZIENIE

Jabłka obieramy ze skóry ścieramy na tarce o grubych oczkach. Jeśli owocesa bardzo soczyste to odciskamy nadmiar soku. Dodajemy sok z cytryny, cynamon i całość mieszamy.

CIASTO

Kaszę gotujemy z masłem w mleku przez około 15 min, aż wchłonie cały płyn. Daktyle zalewamy wrzątkiem na 15 min, odlewamy wodę i wrzucamy do malaksera razem z bananem i mąką migdałową. Uzyskaną masę wrzucamy do kaszy, dodajemy zimne masło, sodę i całość blendujemy. Tortownicę o średnicy 18 cm wykładamy papierem do pieczenia, natłuszczamy i wylepiamy 3/5 ciasta. Posypujemy je mąką ziemniaczaną, wykładamy jabłka, a następnie nakładamy równomiernie pozostałe ciasto. Obsypujemy je posiekanymi migdałami i wstawiamy do piekarnik nagrzanego do 180 stopnic C (grzanie góra-dół). Pieczmy przez 45 min.

NADZIENIE

6 dużych jabłek,

1 łyżeczka cynamonu,

1 łyżka soku z cytryny

CIASTO

200 g kaszy jaglanej,

320 ml mleka migdałowego

30 g masła Łaciate

1/2 szklanki daktyli,

1 banan,

1/2 szklanki mąki migdałowej,

1/2 łyżeczki sody,

1 łyżka mąki ziemniaczanej,

2 łyżki migdałów blanszowanych