

# Przepis na szarlotkę

Maciej Mierzejewski

15 Październik 2022

# 1 Wstęp

Pyszna i prosta do zrobienia szarlotka na kruchym cieście. Każdemu się udaje i wszystkim smakuje! Dla ekstra kruchości część masła można zastąpić smalcem.

## 2 Składniki (na 12 porcji)

### 2.1 Jabłka

- 1,5 kg jabłek (na szarlotkę najlepiej twardych i kwaśnych, np. szara reneta)
- 5 łyżek cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu

### 2.2 Ciasto

- 300g mąki
- 250 g zimnego masła (50 g masła można zastąpić smalcem)
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 jajko
- Do posypania: cukier puder

## 3 Przygotowanie

### 3.1 Jabłka

1. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne. Pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do szerokiego garnka lub na głęboką patelnię.
2. Dodać cukier i cynamon i smażyć przez ok. 20 minut co chwilę mieszając, aż jabłka zmiękną i zaczną się rozpadać.

### 3.2 Ciasto

1. Do mąki dodać pokrojone w kostkę **zimne** masło, proszek do pieczenia, cukier i cukier wanilinowy.
2. Składniki połączyć w jednolite ciasto (*mikserem lub ręcznie*), pod koniec dodać jajko (*ciasto będzie dość miękkie*).
3. Podzielić je na pół i włożyć obie połówki do zamrażarki na ok. 15 minut.

### 3.3 Pieczenie

1. Piekarnik nagrzać do **180 st C**. Przygotować niedużą formę \*.
2. Wyjąć jedną połówkę ciasta z zamrażarki, pokroić nożem na plasterki i wylepić nimi spód formy. Następnie wyłożyć na to jabłka.
3. Pozostałe ciasto zetrzeć na tarce bezpośrednio na jabłka (*lub pokroić ciasto na plasterki i ułożyć na wierzchu*).
4. Wstawić do piekarnika i piec przez **ok. 50 minut** lub na złoty kolor. Upieczoną szarlotkę przestudzić i posypać cukrem pudrem.

#### 3.3.1 Wskazówki

- np. prostokątną formę 21 x 27 cm lub kwadratową 24 x 24 cm lub tortownicę o średnicy 26 cm