

ANIA STARMACH

Szarlotka na kruchym cieście

Co kupić?

Ciasto:

- 300g mąki pszennej tortowej
- 300g mąki krupczatki
- 350g schłodzonego pokrojonego w kostkę masła
- 200g cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego

Nadzienie:

- 2kg jabłek
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cynamonu
- łyżka masła
- laska wanilii

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki na ciasto umieść w misie robota planetarnego i zamontuj mieszadło K, wyrabiaj do połączenia składników.
2. Wyrobite ciasto zlepij w kulę, owiń w ściereczkę i schładzaj w lodówce przez minimum godzinę.
3. Jabłka obierz i pokrój w półplasterki (możesz użyć do tego celu malaksera i tarczy do krojenia w plastry).

ANIA STARMACH

4. W misie robota z funkcją gotowania rozpuść masło, dodaj owoce, cukier, cynamon, ziarenka wanilii i przekrojoną wanilię (tylko pamiętaj żeby później się jej pozbyć). Jabłka podgrzewaj około 20 minut, powinny zmięknąć ale nie chcemy aby całkowicie się rozpadły. Jabłka możesz też podgrzać na patelni.
5. Ciasto podziel w proporcjach 1:2.
6. Większy kawałek rozkawałkuj, ułóż na dnie okrągłej blaszki, a spód ponakłuj widelcem.
7. Włóż ciasto do piekarnika na 10-12 minut, temperatura 170 stopni, w ten sposób podpiekamy tylko spód.
8. Na podpieczony spód wyłóż ostudzone jabłka.
9. Pozostałe ciasto rozwałkuj i pokrój w paski. Paski układaj naprzemiennie na owocach, tak by powstała charakterystyczna kratka.
10. Szarlotkę piecz 40 minut w 170 stopniach. Po upieczeniu i ostudzeniu możesz ją posypać z wierzchu cukrem pudrem.