

ANIA STARMACH

Najprostsza szarlotka

Co kupić?

Ciasto

- 320g mąki
- 250g masła
- 80g cukru
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli

Farsz

- 2kg jabłek (ja wybieram szarą renetę)
- 40g cukru
- 1 łyżeczka cynamonu

Dodatkowo

cukier puder do dekoracji

Jak przygotować?

1. Masło pokrój w małe kawałki.
2. W misce wymieszaj wszystkie składniki ciasta (możesz wymieszać je rękoma lub użyć robota kuchennego).
3. Z ciasta ulep kulkę, lekko spłaszcz, owiń folią przeźroczystą i przełóż na minimum 40 minut do lodówki.
4. Jabłka obierz, zetrzyj na tarce o grubych oczkach, przełóż do rondla lub na patelnię. Dodaj cukier i cynamon, smaż około 20–25 minut, aż jabłka zaczną zamieniać się w mus.
5. Ciasto podziel na dwie części.

ANIA STARMACH

6. Kwadratową lub prostokątną formę (24×24 lub 20×30) wyłóż papierem do pieczenia.
7. Ciasto będzie trudno wałkować, więc po prostu odrywaj małe kawałki i wyklejaj nimi dno formy.
8. Spód ciasta podpiecz 12–15 minut w temperaturze 180 stopni.
9. Na podpieczony spód wyłóż mus jabłkowy.
10. Dodaj drugą połowę ciasta (też odrywaj kawałki i układaj obok siebie, możesz też zetrzeć ciasto na tarce).
11. Ciasto piecz godzinę w 180 stopniach.
12. Podawaj z cukrem pudrem.