

Szarlotka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 20

Czas gotowania: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Najpierw trzeba przygotować mus jabłkowy. Jabłka pokroić na ćwiartki, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne. Jabłek po obraniu powinno być 800 g.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 800 g obranych jabłek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Posiekać jabłka. Czas 12 sekund, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Łopatką zgarnąć jabłka ze ścianek naczynia.
4. Do jabłek wlać 50 g wody, 10 g soku z cytryny, wsypać 15 g cukru oraz szczyptę cynamonu (według uznania). Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Ugotować mus. Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, mus przełożyć do miseczki, naczynie miksujące umyć i osuszyć.
6. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wsypać 500 g mąki pszennej krupczatki, 130 g cukru pudru, 10 g proszku do pieczenia, dodać 3 żółtka, 200 g zimnego masła, 40 g smalcu i 130 g kwaśnej, gęstej śmietany. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać składniki a ciasto kruche. Czas 20 sekund, prędkość 4.
7. Włączyć tryb ugniatania. Czas 2 minuty, prędkość 2.
8. Zdjąć pokrywę, wyjąć ciasto. Podzielić je na 2 części (3/4 i 1/4). Oba kawałki ciasta zawinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażalnika na 30 minut.

-
9. Większą część ciasta wyłożyć na dno kwadratowej blachy o boku 26 cm (blach powinna być wyłożona uprzednio papierem do pieczenia).
 10. Piekarnik nagrzać do 180°C, podpiec spód około 20 minut.
 11. Na gorący, podpieczony spód wyłożyć równomiernie mus jabłkowy. Na wierzch zetrzeć na tarce o dużych oczkach mniejszą część ciasta.
 12. Szarlotkę piec w piekarniku nagrzanym do 180°C około 40 minut.
 13. Upieczoną szarlotkę można z wierzchu posypać cukrem pudrem.
-

Wskazówki :

- Szarlotka najlepiej smakuje podana na ciepło z dodatkiem bitej śmietany lub lodów waniliowych.
- Uważaj, blacha wyciągana z piekarnika jest gorąca!