

## Tradycyjna szarlotka domowa

 DRUKUJ

 WPIS NA BLOGU

Najlepsza szarlotka w rodzinie. Przepis latami udoskonalany, pochodzi od mamy mojego męża, a wcześniej babci. **Koniecznie podana na ciepło, z lodami waniliowymi. Polecam!**



### Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka drobnego cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 250 g zimnego masła roślinnego (może być masło lub margaryna)
- 4 jajka

### Jabłka:

- 2 kg jabłek (najlepiej szara reneta albo antonówka)
- około 12 łyżeczek cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 5 -10 dag rodzynek
- 1 łyżeczka cynamonu

### Przygotowanie:

- Jabłka obrać, pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem oraz cukrem wanilinowym lekko podsmażyć, tak aby się nie rozpadły. Dodać rodzynek i cynamon.
- Przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodać 3/4 szklanki cukru, cukier wanilinowy oraz masło. Całość posiekać nożem. Dodać 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagnieść szybko ciasto i podzielić na 2 części. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę.
- Jedną część ciasta rozwałkować (najlepiej pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia) i przełożyć do prostokątnej formy. Odkleić wierzchnią warstwę papieru. Wstawić do lodówki. Białka z 3 jaj ubić na pianę, następnie stopniowo dodawać resztę (1/4 szklanki) cukru, ciągle ubijając, aż piana będzie sztywna i błyszcząca.
- Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Formę z ciastem wyjąć z lodówki, wyłożyć jabłka. Przykryć ubitą pianą z białek. Na wierzch położyć drugą część rozwałkowanego ciasta.
- Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę (gdyby w trakcie pieczenia wierzch za bardzo się zrumienił, położyć kawałek folii aluminiowej). Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Czytaj więcej w [BLOGU](#).