Szarlotka z imbirem i pomarańczową pianką

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- masło - 25 dag
- mąka - 2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 + 1/2 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 16 g
- jabłka - 1 + 1/2 kg
- jajko - 3 szt.
- cynamon - do smaku
- bułka tarta - 3 łyżka
- imbir (świeży starty) - 1 + 1/2 łyżka
- kisiel pomarańczowy - 1 szt.
- olejek pomarańczowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, dodać cukier, cukier waniliowy, 2 żółtka. Wbić jedno całe jajko. Dodać pokrojone masło i zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na 1 godzinę. Rozwałkować i wyłożyć formę. Ciasto podpiecz 10 minut.

Jabłka obrać i zetrzeć, odcisnąć sok. Wsypać do smaku cukier. Wsypać bułkę tartą i cynamon, dodać imbir. Całość dokładnie wymieszać. Na ciasto wyłożyć jabłka. Piec przez 35 minut w temp. 180 stopni.

Z białek ubić pianę, dodać cukier puder do smaku i wymieszać. Wsypać kisiel, wlać olejek i miksować do połączenia się z białkami.

Masę wyłożyć na jabłka i piec jeszcze przez 15-20 minut.