# Szarlotka z pianką

Tylko z Natury

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

CIASTO KRUCHE -
mąka pszenna - 3 szt.
jaja - 4 szt.
masło extra - 250 g
cukier waniliowy - 1 opakowanie
cukier - 1/2 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
MASA JABŁKOWA -
jabłka antonówki - 2 kg
cukier - 5 łyżka
cukier waniliowy - 1 opakowanie
cynamon mielony - 1 łyżeczka
kasza manna - 3 łyżka
PIANKA - białka - 3 szt.
cukier - 1/4 szklanka
cukier puder do dekoracji - trochę

## Dodatkowe info:

Jako masy można użyć jabłek przesmażonych ze słoika.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Jabłka obrać, pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem oraz cukrem wanilinowym podsmażyć podlewając 1/3 szklanki wody, dodać cynamon. Pod koniec przesmażania dodać kaszę mannę i wymieszać. Odstawić do przestygnięcia.
Przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodać cukier, cukier wanilinowy oraz masło. Całość posiekać nożem. Dodać 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagnieść szybko ciasto i podzielić na 2 części ( w stosunki 2/3 do 1/3). 1/3 zawinąć w folię i włożyć do lodówki. 2/3 ciasta rozwałkować i przełożyć do prostokątnej formy. Wstawić do lodówki.
Białka z 3 jaj ubić na pianę, następnie stopniowo dodawać 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 zetrzeć na tarce o grubych oczkach drugą część 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.