





Szarlotka

 Ziemowit Lemon

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto na spód i kratkę: -
mąka typ 00 - 3 i 1/2 szkl - 500 g
masło zimne - 250 g
cukier trzcinowy - 2/3 szklanka
żółtka - 2 szt.
kwaśna śmietana 18% - 1 łyżka
Prażone jabłka do środka: -

jabłka duże - 6 szt.
cukier trzcinowy - 1/3 szklanka
cynamon - 2 łyżeczka
miód gryczany - 2-3 łyżka
sok z cytryny z - 1 i 1/2 szt.
masło - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Formę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia, boki też. Na stolnicy siekamy nożem przesianą mąkę i zimne masło do momentu połączenia się składników. Można to również wykonać w robocie, pociąć składniki ciasta nożem (tym do rozdrabniania). Gdy mąkę już mamy połączoną z masłem dodajemy pozostałe składniki. Zagniatamy ręcznie ciasto i tworzymy kulę. Dzielimy ją na dwie części: większą 2/3 ciasta i mniejszą 1/3 ciasta. Mniejszą część zawijamy w folię i odkładamy do lodówki, a większą wałkujemy w okrąg większy niż nasza tortownica i wykładamy nią formę do pieczenia. Dokładnie ciasto dociskamy do dna i boków. Formę wkładamy do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Ciasto wyciągamy z lodówki, robimy widelcem dziurki na dnie i wkładamy do nagrzanego piekarnika góra-dół 180 st. C. Pieczemy do 20 minut do lekkiego zrumienienia.

KROK 3: W między czasie: Jabłka obieramy ze skórki (choć można też pominąć tę czynność), pozbywamy się gniazda nasiennego i kroimy w drobną kostkę. W garnku rozpuszczamy łyżkę masła, dodajemy miód, cynamon i dorzucamy jabłka, prażymy wszystko do odparowania wody. Pod koniec dodajemy sok z cytryny jeśli mamy mało kwaśne jabłka. Jeszcze ciepłe jabłuszka możemy wyłożyć na spód.

KROK 4: Kratka na wierzchu:

Ciasto wyciągamy z lodówki, rozwałkujemy na wielkość tortownicy (spodu) i tnemy paski o szerokości ok. 2 cm. Bierzymy co drugi pasek zaczynając od brzegowych kawałków i układamy na cieście zachowując odstęp równy szerokości paska z ciasta. Następnie pozostałe paski układamy w poprzek, tak aby powstał wzór kratki.

KROK 5: Ciasto wkładamy do piekarnika i zapiekamy w 180 st. C góra-dół przez ok. 45-55 minut. Ciasto posypujemy cukrem pudrem. Podajemy najlepiej ciepłe z lodami waniliowymi lub śmietankowymi.

Bon appétit