Szarlotka bezglutenowa z kokosową bezą

Nikita

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

ciasto: -

mąka jaglana eko - 1 szklanka

mieszanka mąk bezglutenowych (własna lub gotowa, ewentualnie mąka pszenna) - 1 i 1/2 szklanka

masło (ewentualnie margaryna) - 250 g

proszek do pieczenia bezglutenowy bio - 2 łyżeczka

żółtka z jaj z chowu ekologicznego - 4 szt.

cukier - 1/4 szklanka

kwaśna śmietana - 1 łyżka

nadzienie: -

jabłka tarte - 1200 g

cukier z prawdziwą wanilią eko - 1 szt.

rodzynki królewskie (opcjonalnie) - garść

skórka otarta z cytryny eko, cynamon - 1 szt.

beza: -

białka jaj z chowu ekologicznego - 4 szt.

cukier puder - 3/4 szklanka

mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka

ocet jabłkowy domowy lub - 1 łyżeczka

wiórki kokosowe - garść

Dodatkowe info:

Szarlotka jest pyszna, aromat cytryny ze skórki cytrynowej, kwaskowate jabłka przełamane słodyczą kokosowej bezy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na ciasto posiekaj i szybko zagnieć na jednolite ciasto.
Można to szybko zrobić w malakserze. Uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i włóż do zamrażarki na 30 minut.
Piekarnik nagrzej do 180 stopni Celsjusza (góra-dół, bez termoobiegu).
Ciasto możesz rozwałkować lub wygnieść nim spód i boki foremki (ja użyłam dużej okrągłej formy do tarty, z wyższymi brzegami) .
Rant z ciasta nie musi być zbyt wysoki. Ciasto nakłuj widelcem i wstaw do nagrzanego piekarnika na 15 minut (ma być złote).
W tym czasie przygotuj nadzienie. Ja użyłam

domowych jabłek ze słoika (antonówki starte na tarce jarzynowej, upchane ciasno do dużego słoika , na wierzchu łyżka cukru i zapasteryzowane 40 minut).
Jeżeli nie macie swoich "słoików" to można zetrzeć świeże ulubione jabłka. Jabłka mieszamy z cukrem waniliowym, skórką cytrynową i cynamonem, ewentualnie można odrobinę posłodzić. U mnie zamiast cukru jest garść rodzynek.

KROK 2: Beza: Białka wlej do dużej miski, ubijaj mikserem lub robotem na najwyższych obrotach aż będą sztywne. Kiedy już będą ubite dodawaj po łyżeczce cukier, po każdej porcji starannie mieszając. Białka na końcu powinny być sztywne i lśniące. Wsyp na nie łyżkę mąki ziemniaczanej i wlej ocet winny, wiórki kokosowe i wymieszaj.
Na podpieczony spód (nie musi być wystudzony) wyłóż jabłka, przykryj bezą.

KROK 3: Włóż do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i od razu zmniejsz temperaturę do 150 stopni. Piecz 45 minut. Bez powinna mieć chrupiąca skorupkę.

KROK 4: Ciasto zostaw do ostygnięcia w lekko otwartym piekarniku.

KROK 5: Następnie wyciągamy z piekarnika i delektujemy się smakiem szarlotki.