Szarlotka jaglana z malinami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 300 g
- maliny - 2 garść
- jabłka - 4 szt.
- masło ghee - 2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 20 g
- mąka migdałowa - 4 łyżka
- woda różana - 1/3 szklanka
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- daktyle - 5 szt.
- płatki migdałowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasto smakuje rewelacyjnie zarówno na ciepło, jak i na zimno! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną dwukrotnie opłukać, następnie zalać wodą różaną wymieszaną ze zwykłą wodą i ugotować.

KROK 2: Ostudzoną kaszę wymieszać z cukrem waniliowym i odstawić do wystygnięcia, po czym do kaszy dodać mąkę migdałową i całość wymieszać.

KROK 3: Na spód blaszki (wyłożonej papierem do pieczenia) nałożyć 2/3 kaszy i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 10 minut.

KROK 4: Jabłka (można obrać ze skórek) zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z cynamonem, posiekanymi daktylami i wyłożyć na podpieczony spód, a na warstwę jabłek ułożyć maliny.

KROK 5: Na warstwę owocową nałożyć pozostałą część kaszy, a następnie na wierzchu rozłożyć równomiernie masło.

KROK 6: Blaszkę przykryć folią aluminiową, ciasto piec około 50 minut w 180 stopniach (na

5-10 minut przed końcem pieczenia ściągnąć z blaszki folię i ciasto posypać płatkami migdałowymi).