





Szarlotka na orkiszowym spodzie

 Ziemowit Lemon

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka orkiszowa jasna typ 550 - 3 szklanka
masło - 200 g
cukier trzcinowy - 6 łyżka
jajo - 1 szt.
aromat waniliowy - - trochę
śmietana kwaśna 18% - 1 łyżka
warstwa jabłkowa: -
jabłka - 1 kg

miód gryczany - 3 łyżka
cynamon - 1 łyżka
masło - 1 łyżka
cukier trzcinowy - 1/2 szklanka
sok z cytryny z - 1 szt.
do ozdoby: -
cukier puder trzcinowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki ciasta włożyć do miksera i pociąć nożem do mięsa (można też to zrobić zwykłym nożem na blacie). Następnie wyłożyć na blat i zagnieść szybko ciasto, podzielić je na trzy części i jedną część włożyć do zamrażarki. Pozostałe, pierwszą rozwałkować na blat wielkości blaszki, a drugi kawałek na pasek, który będzie stanowił bok (brzeg) ciasta. Wykleić ciastem dno (zrobić dziurki widelcem w cieście) i brzegi blaszki i zapiec ciasto w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni góra-dół przez 10 minut. Wyłożyć i wystudzić.

KROK 2: W między czasie: Jabłka myjemy, pozbywamy je gniazd nasiennych i kroimy w drobną kostkę. W garnku lub na patelni 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 3: Ciasto wyciągamy z lodówki, ścieramy na tarce o grubych oczkach i rozkładamy na jabłka.

KROK 4: 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.