






## Szarlotka orkiszowa

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

### Składniki:

mąka orkiszowa - 500 g  
masło - 200 g  
żółtka - 2 szt.  
jogurt grecki - 1-2 łyżka  
cukier trzcinowy - 100 g

wanilia mielona - 1/2 łyżeczka  
sól - - szczypta  
jabłka - 1,5 kg  
cynamon mielony - 1-2 łyżeczka  
kardamon mielony - 1/2 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Użyłam jabłek champion. Bardzo je lubię. Nie mają za dużo soku dzięki czemu ciasto nie nasiąka i co najważniejsze dla mnie jabłka nie ciemnieją i nie trzeba ich skrapiać sokiem z cytryny, przy tym są bardzo smaczne.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę wysyp na stolnicę i dodaj pokrojone w kostkę masło nożem posiekaj mąkę z masłem następnie dodaj cukier żółtka oraz wybraną śmietanę lub jogurt lub po prostu wodę oraz cukier waniliowy lub mieloną wanilię zagnieć szybko ciasto ogień w folię i schowaj do lodówki na 30 minut do godziny.

Kiedy ciasto się chłodzi obierz jabłka przetnij na ćwiartki, a ćwiartki pokrój na małe plasterki dodaj do nich cynamon oraz kardamon wymieszaj razem nie ma potrzeby dodawania galaretek czy mąki ziemniaczanej. Jeśli używasz soczystych jabłek konieczne jest odcisnięcie soku. Przygotuj formę wysmaruj ją masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Podziel ciasto na dwie części. Pierwszą część rozwałkuj na prostokąt i umieść w formie. W tym momencie możesz posmarować wierzch ciasta białkiem lub podpiec go w piekarniku do 15 minut.

Na podpieczony spód lub wysmarowany białkiem ułóż jabłka następnie drugą połowę ciasta zetrzyj na tarce i rozłóż równomiernie na jabłkach. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 180 stopni C. Piecz

50 - 60 minut w zależności od piekarnika Po upieczeniu ciasto należy schłodzić i kroić. Choć wiadomo, gorąca szarlotka z gałką lodów jest najlepsza.