Szarlotka pod budyniem :)

Zdrowie na języku

Polecane na:

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- CIASTO: Jajka - 3 szt.
- CIASTO: Cukier - 3 łyżka
- CIASTO: Mąka pszenna - 5 łyżka
- CIASTO: Mąka ziemniaczana - 3 łyżka
- CIASTO: Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- CIASTO: Woda gazowana - 200 ml
- Masa jabłkowa: Jabłka smażone - 1 litr
- Masa jabłkowa: galaretka jasna - 1 opakowanie
- Masa budyniowa: Budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Masa budyniowa: Mleko - 400 ml
- ksylitol / stewia / syrop z agawy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: CIASTO: Białka ubijamy i miksujemy z pozostałymi składnikami. Jeżeli masa wyjdzie zbyt sucha, dodajemy więcej wody czy mleka, jeżeli zbyt wodnista więcej mąki :) Ciasto wylewamy do tortownicy obłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku ustawionym na 180*, około 45 minut. Po upieczeniu wystawiamy i chłodzimy.

KROK 2: MASA JABŁKOWA: Ja miałam gotową masę jabłkową, już zawekowaną, użyłam 2 słoiczków 0,5l. Rozumiem, że ktoś może nie mieć takich "zapasów" jak ja :D A więc masę przygotujemy teraz. Wystarczy wziąć około 1,5 kg jabłek. Obrać je i pokroić w małe kawałeczki. Uprażyć na patelni, podlewając wodą by się nie przypaliły i czekać aż się rozpadną i stworzą taki jakby musik :) Następnie zagotowujemy ok. 150 ml wody i rozpuszczamy w niej galaretkę, którą następnie dodajemy do jabłek i mieszamy. Odstawiamy do wystygnięcia, ale nie stężenia! Moje jabłka były dość słodkie, dlatego nie dodawałam cukru, ponad to słodyczy nadała im też galaretka.

KROK 3: MASA BUDYNIOWA:
Po prostu gotujemy budyń :) Tylko troszkę gęstszy.

KROK 4: Następnie na ciasto wylewamy masę jabłkową, a na to masę budyniową. Wstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc :) I gotowe :)