Szarlotka różana

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa - 300 g
- masło - 150 g
- żółtko z jaja eko - 1 szt.
- cukier z prawdziwą wanilią - 2 łyżka
- jabłka tarte - 1 litr
- płatki z dzikiej róży - garść
- cukier puder różany do posypania ciasta - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, masła, żółtka i cukru waniliowego zagnieść szybko kruche ciasto. Schłodzić chwilę w lodówce (15-20 minut). Średnią formę do tarty lub tortownicę (o średnicy około 20 cm) wyłożyć papierem do pieczenia. 2/3 ciasta rozwałkować i wyłożyć w formie. Spód ciasta podpiec w piekarniku nagrzanym do temperatury 190 stopni przez 15 minut.

KROK 2: W międzyczasie przygotować jabłka. Ja użyłam swoich domowych ze słoika (starte antonówki z dodatkiem 1 łyżki cukru ubite w 1 l słoiku i zapasteryzowane), jeżeli nie mamy mogą być świeże tarte, ewentualnie odrobinę dosłodzone. Ja nie dosładzałam już jabłek. Do jabłek dodajemy sporą garść płatków róży i mieszamy.
Jabłka wykładamy na podpieczony spód.

KROK 3: Pozostałą część ciasta układamy w dowolny sposób na jabłkach, np w paski lub kratkę.
Wstawiamy do piekarnika , temperaturę zmniejszamy do 180 stopni i pieczemy jeszcze 30 minut.

KROK 4: Po przestudzeniu można posypać różanym cukrem pudem.