Szarlotka z żytnią kruszonką i syropem orkiszowym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

spód: kasza jaglana - 100 g
spód: płatki żytnie - 1/2 szklanka
spód: banan - 1 szt.
spód: awokado - 1 szt.
spód: jajko - 2 szt.
spód: syrop orkiszowy - 4 łyżka
warstwa jabłkowa: jabłka duże - 3 szt.
warstwa jabłkowa: cytryna - 1/2 szt.
kruszonka: masło z nerkowców - 1 łyżka
kruszonka: banan - 1 szt.
kruszonka: płatki żytnie - 2 garść
dodatkowo: syrop orkiszowy - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Jesień w pełni, zatem nie można zapomnieć o typowo jesiennym cieście- szarlotce!

Sposób przygotowania:

KROK 1: spód: Banana, awokado, jajka oraz syrop orkiszowy dokładnie zblendować.

KROK 2: spód: Kaszę opłukać i ugotować, po czym wymieszać z wcześniej zblendowanymi składnikami.

KROK 3: spód: Do całości dodać płatki żytnie i porządnie wymieszać- masę przełożyć do formy i piec około 15 minut w 180 stopniach.

KROK 4: Warstwa jabłkowa i kruszonka: Jabłka zetrzeć na tarce (na dużych oczkach) i dodać wyciśnięty z połowy cytryny sok. Po 15 minutach ciasto wyciągnąć z piekarnika i nałożyć warstwę jabłkową (lekko dociskając).

KROK 5: Warstwa jabłkowa i kruszonka: Na warstwę jabłek wyłożyć kruszonkę w postaci płatków wymieszanych z masłem z nerkowców oraz zblendowanym bananem- całość piec

kolejne 15/20 minut.

KROK 6: Na koniec każdy kawałek polać syropem orkiszowym.