

Szarlotka królewska

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Pyszny, słodki deser

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- mąka pszenna - 1,5 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- schłodzona śmietana 30-proc. - 0,5 l
- cukier puder - 0,5 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- jabłka - 1 kg
- galaretka np. cytrynowa - 0,5 op.
- żelatyna -
- gorzka czekolada -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszać. Spód blaszki o wymiarach 25x40 cm posmarować tłuszczem, wyłożyć papierem pergaminowym, wylać ciasto i piec w temperaturze 160 stopni Celsjusza przez około 30 minut.
Obrane jabłka pokroić, zesmażyć na patelni i wymieszać z mniej więcej połową galaretki. Upieczony biszkopt posmarować ostudzoną masą jabłkową i odstawić do ostygnięcia.
Ubić śmietanę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie, schłodzić i dodać do śmietany. Na przestudzone jabłka wyłożyć ubitą śmietanę i posypać wierzch startą czekoladą. Smacznego! :)