

Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

szarlotka inaczej

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- jabłka - 1 kg
- tarta bułka - 250 g
- masło - 150 g
- cukier puder - 100 g
- śmietana słodka - 0,25 l
- słoik dżemu malinowego - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

cedzak, patelnia, naczynie o wysokich brzegach

Etapy przyrządzania:

1. Obrane jabłka pokrajać na ćwiartki, usunąć gniazdka i giotować do miękkości w niewielkiej ilości wody.
Przetrzeć przez cedzak i wystudzić.
Roztopić masło na patelni, dodać tartą bułkę oraz cukier i mieszając chwilę smażyć.
Ostudzić.
W naczyniu o dość wysokich brzegach układać warstwami puree jabłkowe, cienką warstwę dżemu i masę bułczaną, aż do wyczerpania składników.
Wstawić na 1 godz. do lodówki.
Podawać z ubitą śmietaną na wierzchu.

Jak podawać?

na talerzykach