

Szarlotka z masą orzechową

Składniki na ciasto kruche:

- 440 g mąki pszennej (krupczatka lub tortowa)
- 250 g margaryny lub masła
- 120 g cukru
- 6 żółtek jaj
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Składniki na masę jabłkową:

- około 1,5 kg jabłek
- 100 g cukru
- 1 opakowanie galaretki cytrynowej
- 1 płaska łyżeczka cynamonu

Składniki na masę orzechową:

- 250 g orzechów włoskich (bez łupinek)
- 250 ml mleka
- 150 cukru
- 250 g masła

Składniki na polewę czekoladową:

- 50 g czekolady mlecznej
- 2 łyżki mleka

Wykonanie:

Ciasto kruche

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Mieszymy, aż wstępnie się połączą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy płaski kształt. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do lodówki, na minimum 30 min. Ciasto możemy zrobić dzień wcześniej.

Foremkę o wymiarach **24 x 38 cm**, wykładamy papierem do pieczenia. Wyjmujemy ciasto kruche z lodówki i dzielimy na dwie części. Jedną połowę odkładamy z powrotem do lodówki, a drugą połowę rozkładamy na dnie blaszki. Dłońmi uciskamy ciasto powoli rozkładając po całej powierzchni blaszki. Następnie np. szklanką wałkujemy ciasto w blaszce, w ten sposób



wyjdzie nam ładna, równa powierzchnia (oczywiście możemy użyć innego sposobu, żeby rozłożyć ciasto po dnie blaszki). Całą powierzchnie ciasta nakłuwamy widelcem, w ten sposób powietrze nie dostanie się pod ciasto i nie zrobi się bąbel.

Ciasto wkładamy do piekarnika, nagrzanego do **180°C** (używając grzałki góra, dół) i pieczemy około **20 min**. Wierzch ciasta musi ładnie się zarumienić. Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu wyciągamy z blaszki (uwaga bo ciasto jest kruche i może się połamać) i ściągamy papier do pieczenia.

Z drugą połową ciasta robimy to samo co z pierwszą. W ten sposób wyjdą nam dwa blady ciasta kruchego. Jeden placek ciasta wkładamy ponownie do foremki, wyłożonej świeżym papierem do pieczenia i odstawiamy na chwilkę.

Masa jabłkowa

Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Starte jabłka dajemy na patelnię i gotujemy, aż zmiękną (u mnie zajęło to około 20 min). Następnie dodajemy cukier i mieszamy do rozpuszczenia się cukru. Dodajemy jeszcze płaską łyżeczkę cynamonu i ponownie mieszamy do połączenia się składników. Wyłączamy gaz i dodajemy galaretkę. Wszystko dokładnie mieszamy (galaretki nie można gotować ponieważ straci swe właściwości żelujące). Zostawiamy do lekkiego przestudzenia.

Lekko przestudzoną masę wykładamy do blaszki, na placek ciasta kruchego. Rozkładamy po całej powierzchni i równamy wierzch. Masę jabłkową przykrywamy drugim plackiem ciasta kruchego. Blaszki ponownie odstawiamy na chwilkę.

Masa orzechowa

Orzechy włoskie mielimy na drobno. Możemy użyć do tego blendera z funkcją siekania lub bardzo drobno posiekać nożem.

Do rondelka dajemy mleko oraz cukier i podgrzewamy na gazie do zagotowania, i rozpuszczenia się cukru. Takim gorącym mlekiem zalewamy posiekane orzechy i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

W misce ucieramy masło na puszystą masę. Następnie stopniowo dodajemy wystudzoną masę orzechową i ucieramy, aż połączą się składniki.

Tak przygotowaną masę orzechową wykładamy do blaszki na ciasto kruche, rozprowadzając po całej powierzchni.

Na koniec rozpuszczamy czekoladę w kąpeli wodnej i gorącą polewą polewamy z góry wierzch ciasta, tworząc podłużne paski.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

