

Szarlotka ze śliwkami i bezą

Składniki na ciasto półkruche:

- 400 g mąki pszennej
- 250 g margaryny lub masła
- 100 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na warstwę śliwkową:

- 1,5 - 2 kg śliwek
- 3 łyżki cukru
- 4 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej (opcjonalnie)

Składniki na bezę:

- 4 białka jaj
- 100 g cukru
- 1 budyń śmietankowy bez cukru



Wykonanie:

Ciasto półkruche - do miski dajemy posiekaną margarynę oraz wszystkie składniki na ciasto kruche i łączymy je ze sobą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto wkładamy do zamrażalnika na około 60 min. Ciasto możemy również przygotować dzień wcześniej, ale wtedy przechowujemy je w lodówce.

Po 30 min ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na połowę. Do blaszki, o wymiarach **24x38 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia, ścieramy na tarce na grubych oczkach jedną z połówek ciasta. Rozprowadzamy je po całej powierzchni blaszki i ugniatamy dłońmi tak, żeby powstał placek. Następnie, np. szklanką oprószoną mąką, wałkujemy ciasto i w ten sposób wyjdzie nam równa powierzchnia. Ciasto po całej powierzchni smarujemy olejem. Blaszki odstawiamy na później.

Warstwa śliwkowa

Śliwki myjemy, usuwamy pestki i kroimy na mniejsze części. Patelnię stawiamy na gazie. Przekładamy do niej śliwki, wsypujemy cukier, mieszamy i czekamy, aż śliwki puszczą soki, które muszą trochę odparować. Tylko nie odparowujemy ich za długo, żeby śliwki pozostały w kawałkach a nie zrobiły się powidłami. Nadmiar soku musimy odlać. Dodatkowo, żeby śliwki nie były za wilgotne dosypujemy bułkę tartą, która ma wchłonąć resztki soku musimy bardzo dobrze wymieszać ze śliwkami. Opcjonalnie, jeśli chcemy mieć bardziej zwartą masę możemy dodać mąkę ziemniaczaną. Następnie śliwki wykładamy na spód z ciasta kruchego. Równomiernie rozkładamy po całym spodzie.

Beza

Do miski wlewamy białka, dosypujemy szczyptę soli i mikserem ubijamy na sztywną pianę. Po ubiciu dosypujemy partię cukru i miksujemy, około 1 minuty. Kolejna partia cukru i kolejna 1 minuta. Myśmy podzielili ilość cukru tak na trzy razy. Piana robi się szklista i jakby trochę urośnie. Wtedy zmniejszamy obroty miksera, dodajemy budynie i dalej miksujemy. Po dokładnym wymieszaniu budyniu z pianą wykładamy całość na lekko przestudzoną warstwę ze śliwek. Równomiernie rozkładamy i ładnie równamy.

Wyjmujemy drugą połowę ciasta kruchego z zamrażalnika i ścieramy na wierzch piany. Ścieramy na tarce o dużych oczkach i staramy się to robić równomiernie po całej powierzchni. Jeżeli zajdzie taka potrzeba możemy jeszcze ręcznie rozłożyć i wyrównać powierzchnię.

Błazkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **50 min.** W razie, gdyby ciasto kruche z góry zrobiło się brązowe za wcześnie, przykrywamy blaszkę folią aluminiową.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Ciasto z góry oprószamy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

