

Najlepsza szarlotka mojej babci

Składniki na kruszonkę:

- 180 g mąki pszennej tortowej
- 140 g cukru
- 150 g roztopionego masła lub margaryny
- 150 g płatków migdałowych
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

Składniki na warstwę jabłkową:

- 1,5 kg jabłek
- 50 g cukru
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu

Składniki na ciasto:

- 300 g mąki pszennej tortowej
- 250 g miękkiego masła lub margaryny
- 4 jajka
- 180 g cukru
- 50 ml mleka
- 1,5 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wykonanie:

Kruszonka

W pierwszej kolejności przygotowujemy kruszonkę. Do miski wlewamy roztopione masło lub margarynę, dodajemy mąkę pszenną, cukier, cukier waniliowy, cynamon i wszystko mieszamy łyżką, aż do połączenia składników. Następnie dodajemy płatki migdałów i już dłonią mieszamy, wcieramy płatki w ciasto. Przygotowaną kruszonkę odstawiamy na bok.

Jabłka

Szykujemy około 1,5 kg jabłek (u mnie to było 9 jabłek). Myjemy, obieramy ze skórki, kroimy na ćwiartki i pozbywamy się gniazd nasiennych. Następnie jabłka kroimy w kostkę, którą wkładamy do miski, zalewamy sokiem z cytryny i mieszamy. Po chwili dodajemy cukier oraz cynamon i ponownie wszystko mieszamy. Przygotowane jabłka odstawiamy, tak jak kruszonkę, do późniejszego wykorzystania.

Ciasto



Do miski dajemy miękkie masło lub margarynę, szczyptę soli, cukier i mikserem lub kulą do ucierania ucieramy na gładką masę. Teraz dodajemy stopniowo jajka i po każdym chwilę ucieramy ciasto. Następnie do masy stopniowo przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia. W połowie dodawania mąki dodajemy mleko i wszystko ucieramy, aż wykończymy całą mąkę.

Forma, składanie i pieczenie

Przygotowane ciasto wlewamy do blaszki o wymiarach 24x38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki, a wierzch równamy. Na ciasto wykładamy wcześniej przygotowane jabłka. Jabłka wybieramy z miski bez soku, który puściły. Na górę wykładamy dłońmi wcześniej przygotowaną kruszonkę. Kruszonkę najpierw rozcieramy w dłoni zanim obsypimy dokładnie jabłka, tak żeby ładnie je przykryła.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 45 min. Gdyby góra ciasta z szybko się przypiekała można przykryć ją folią aluminiową. Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Chodź na ciepło również smakuje wyśmienicie.

Ciasto przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

