

RECIPE

Krucha szarlotka z budyniem i kremem Nutella®

Średnie

3 h 0 min



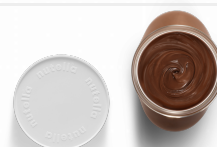
Składniki na 16 porcji

Składniki na ciasto:

- 450 g mąki pszennej
- 250 g masła, zimnego i pokrojonego w kostkę
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Ponadto:

- 1 i 1/2 kg jabłek np. odmiany Szara Reneta lub antonówka
- 2 budynie waniliowe bez cukru (na pół litra mleka każdy) + 4 łyżki cukru
- 750 ml mleka
- 4 żółtka
- Ziarenka z jednej laski wanilii
- Cukier puder – do posypania
- Kilka łyżek bułki tartej
- 240 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

SZARLOTKA Z BUDYNIEM - WYKONANIE

1**Przygotowanie ciasta:**

Wszystkie składniki na ciasto z przepisu na szarlotkę z budyniem zagnieść: mąkę z proszkiem do pieczenia posiekać z masłem przy pomocy noża, następnie dodać pozostałe składniki i szybko zagnieść. Ciasto podzielić na 2 części, każdą część lekko spłaszczyć i owinąć folią spożywczą. Jedną włożyć na 60 minut do lodówki, drugą na 2 godziny do zamrażarki.

2

Kwadratową formę o boku 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Rozwałkować ciasto wyjęte z lodówki i wyłożyć nim dno formy. Ponakłuwać widelcem a następnie podpiec przez 10 minut w temperaturze 180°C. Wyjąć z piekarnika, a spód podpieczonego ciasta oprószyć bułką tartą, która wchłonie sok z jabłek.

3

Jabłka obrać, odrzucić gniazda nasienne, pokroić w ósemki, ułożyć na cieście.

Budynie, żółtka, ziarenka wanilii i cukier rozmieszać w 250 ml mleka, a resztę mleka zagotować. Do gotującego mleka dodać rozmącony proszek budyniowy z żółtkami ciągle mieszając zagotować. Gorący jeszcze budyń wylać na jabłka. Na budyń zetrzeć ciasto wyjęte z zamrażarki.

-

4

Piec około 50 minut w temperaturze 200°C. Po wystudzeniu udekorować ciasto kremem Nutella®

Wskazówka: 240 g kremu Nutella® umieść w rękawie cukierniczym, a następnie wyciśnij na wierzch ciasta.