

PRZEPIS

Szarlotka z bezą i kremem Nutella® na Święta

Średnie

1 h 30 min



Składniki na 16 porcji

Składniki na kruche ciasto:

- 3 szklanki (450 g) mąki pszennej
- 100 g cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 300 g masła
- 5 żółtek

Składniki na masę jabłkową:

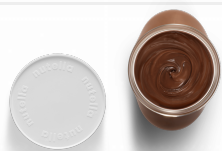
- 1 kg jabłek odmiany antonówka lub szara reneta
- 1 cukier waniliowy
- Sok z 1/2 cytryny
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy
- 1/2 łyżeczki cynamonu

Składniki na bezę:

- 5 białek w temperaturze pokojowej
- 1 i 1/2 szklanki drobnego cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Dodatkowo:

- 240 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)



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

SZARLOTKA Z BEZĄ - WYKONANIE

- 1** | **Przygotowanie ciasta:**
 Na stolnicę przesiać mąkę, dodać cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Dodać drobno posiekane masło. Ucierać składniki palcami lub siekać nożem aż powstanie drobna kruszonka.
 Dodać żółtka i zagnieść ciasto łącząc ze sobą wszystkie składniki. Uformować kulę, rozplaszczyc ją, zawinąć w folię i schować do lodówki na ok. pół godziny.
 -
- 2** | **Masa jabłkowa:**
 Jabłka do szarlotki obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać sok z cytryny, proszek budyniowy oraz cynamon, wymieszać, odstawić. Piekarnik nagrzać do 175°C.
 Wyjąć ciasto z lodówki, odłożyć 1/3 ciasta i schować je z powrotem do lodówki. Z 2/3 pozostałego ciasta uformować kulę i pokroić ją na cienkie plastry, układać je na dnie blaszki o wymiarach 25 x 35 cm posmarowanej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia. Plastry ugnieść palcami na jedną, równą warstwę i wstawić do piekarnika na 10 minut.
- 3** | **Beza:**
 Ubić białka na sztywną pianę ze szczyptą soli, następnie stopniowo dodawać cukier cały czas ubijając. Po skończonym cukrze ubijać jeszcze przez ok. 2 - 3 minuty. Dodać mąkę ziemniaczaną i zmiksować.
- 4** |
 Na podpieczony spód wyłożyć jabłka, na wierzchu bezę i na końcu starte na tarce ciasto z lodówki. Piec przez ok. 40 minut na złoty kolor.
 Na wystudzone ciasto wycisnąć z rękawa cukierniczego około 15 g kremu Nutella® na każdą porcję. Szarlotka z bezą i kremem Nutella® gotowa!