

Szarlotka z przykryciem



Składniki

tortownica o średnicy 26
cm

Ciasto kruche:

300 g - mąki

1/2 łyżeczka - proszku do
pieczenia

70 g - cukru

160 g - masła

żółtka

40 g - kwaśnej śmietany

Nadzienie:

1,5 kg - jabłek

40 g - cukru

50 g - mielonych

migdałów

1-2 łyżka - araku

1 łyżka - soku z cytryny

Opis wykonania

Szarlotka z kruchym cięście z dodatkiem migdałów.

Ze wszystkich składników zagnieść kruche ciasto i włożyć do lodówki na minimum 30 minut. Jabłka na nadzienie obrać ze skorki i wykroić gniazda nasienne. Pokroić na plasterki grubości ok. 3 mm i zmieszać je z pozostałymi składnikami. pieczenia. Tortownicę posmarować tłuszczem. Dwoma trzecimi ciasta wyłożyć tortownicę i uformować brzeg wysokości ok. 2 cm. Spód ciasta wielokrotnie ponakłuwać widelcem. Przygotowane nadzienie równomiernie rozłożyć na cięście. Resztę ciasta rozwałkować na okrągły placek. Przykryć nim ciasto z nadzieniem i dobrze docisnąć brzegi. Piec, jak podano poniżej.

Sposób nastawiania: gorące powietrze 170-190°C Mikrofalówka180 W, 35-45 minut.