

Sypana szarlotka na ciepło z lodami i sosem czekoladowym



Składniki

200 g - masło
1,5 szklanka - mąka
pszenna
1,5 szklanka - kasza
manny
1 szklanka - cukier
trzcinyowy
1,5 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1,5 kg - jabłka
100 g - czekolada gorzka
400 ml - lody waniliowe
3 łyżka - mleko

Opis wykonania

Genialny deser, który zrobimy w pół godziny i oczarujemy wszystkich, którzy będą ją kosztować.

Masło włożyć do zamrażarki, jabłka obrać, zetrzeć na grubych oczkach, wymieszać z cynamonem. Mąkę, kaszę, cukier i proszek do pieczenia wymieszać. Blaszkę wyłożyć papierem, wsypać 1/3 sypkich składników. Zetrzeć 1/3 masła. Wyłożyć 1/2 jabłek. Posypać 1/3 sypkich składników, na to zetrzeć kolejną 1/3 masła, wyłożyć pozostałe jabłka, posypać ostatnią częścią suchych składników, zetrzeć masło. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180stopni na 60min. Po wyjęciu odczekać 10min. kroić szarlotkę na spore kawałki, podawać z gałką lodów waniliowych i sosem czekoladowym. Sos czekoladowy: W rondelku rozpuścić tabliczkę czekolady z 3 łyżkami mleka.