

## Szarlotka z kruszonką



Składniki

Opis wykonania

### **Krucze ciasto:**

250 g mąki pszennej  
170 g chłodnego masła  
50 g trzcinowego lub  
innego brązowego cukru  
4 żółtka jaj

### **Nadzienie:**

ok. 1 kg jabłek  
50 g brązowego cukru  
1/2 łyżeczki cynamonu

### **Kruszonka:**

100 g mąki  
50 g masła  
50 g brązowego cukru

Szarlotka to klasyka wśród ciast. Uwielbiają ją wszyscy, a najlepiej smakuje w pełni sezonu na jabłka. W Akademii Smaku poznacie sprawdzony przepis na ciasto z jabłkami ze złocistą warstwą kruszonki.



Przygotuj kruche ciasto na spód - mąkę wsyp do dużej miski, zimne masło pokrój w nieduże kostki i wrzuć do mąki razem cukrem i żółtkami. Zawartość miski najpierw wymieszaj, a potem zagnieć dłońmi aż do uzyskania jednolitej masy. Ciasto wstaw na 30 minut do lodówki.

Jabłka umyj, obierz i pokrój na małe, płaskie kawałki. Wrzuć je do garnka, podlej kilkoma łyżkami wody i duś ok. 15 minut, aż będą miękkie. Na koniec dodaj cynamon i cukier – wszystko wymieszaj i odstaw jabłka do ostygnięcia.

W międzyczasie nastaw piekarnik na 200 stopni C (grzałka górna i dolna). Schłodzone ciasto wyjmij z lodówki, rozwałkuj, wyłóż tortownicę (standardowy rozmiar ok. 28 cm) i przy pomocy dłoni rozprowadź ciasto tak, aby wypełniło dokładnie całe dno formy. Z dodatkowej porcji ciasta wylep boki formy do połowy jej wysokości. Tak przygotowane ciasto nakłuj wielokrotnie widelcem i wstaw do piekarnika na 15 minut. Kiedy ciasto się piecze, przygotuj kruszonkę. Wszystkie składniki wrzuć do miski i ucieraj łyżką, a następnie dłonią aż do uzyskania dużej ilości niewielkich grudek.

