



Szarlotka z lukrem

Składniki

Ciasto

- 400 g mąki Basia Extra Wypiek typ 550
- 200 g cukru
- 150 g masła
- 100 g śmietany 18%
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 żółtka
- szczypta soli
- skórka z cytryny

Nadzienie

- 3 kg jabłek
- sok z cytryny
- 4 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka kardamonu
- 1 łyżeczka imbiru

Lukier

- 120 g cukru pudru
- 40 g masła
- 2 łyżki mleka
- 2 łyżki soku z cytryny

Sposób przygotowania

Przygotowanie jabłek

Obrane jabłka zetrzyjcie na tarce o dużych oczkach. Dodajcie sok z cytryny i rozpocznijcie gotowanie. Pamiętajcie, aby raz po raz wymieszać jabłka. Kiedy sok wygotuje się, dodajcie do jabłek aromaty: cynamon, kardamon i imbir. Dodajcie też bułkę tartą, która wchłonie ewentualną wilgoć. Całość wymieszajcie do połączenia się składników i pozostawcie do momentu wykonania ciasta.

Ciasto

Rozpuśćcie masło i pozostawcie je do wystudzenia. Do miski dodajcie wszystkie wymienione składniki, czyli: mąkę, cukier, przygotowane masło, proszek do pieczenia, skórę z cytryny, sól, śmietanę i żółtka. Wszystkie składniki wymieszajcie najpierw łyżką, a następnie wyłóżcie ciasto na stolnicę i ręcznie wyróbcie ciasto do połączenia się składników. Zajmie Wam to tylko kilka chwil. Teraz ciasto podzielcie na pół. Każdą połowę ciasta rozwałkujcie pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na wymiar blaszki. Po rozwałkowaniu pierwszej porcji ciasta zdejmijcie pierwszy arkusz papieru i ciasto przenieście do blaszki na papierze, na którym teraz leży. Dodajcie przygotowany farsz z jabłek i wyrównajcie powierzchnię. Teraz na wierzch połóżcie drugą warstwę rozwałkowanego ciasta. Dla ułatwienia ciasto możecie układać na jabłkach w mniejszych kawałkach.

Pieczenie

Szarlotkę włóżcie do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pieczcie bez termoobiegu, w trybie piekarnika góra-dół, 40 minut.

Lukier

Rozpuśćcie masło i dodajcie do niego resztę wymienionych składników. Całość wymieszajcie - utworzy się gęsty lukier, który musicie wylać na upieczoną, jeszcze ciepłą szarlotkę i go rozprowadzić. Smacznego!