

SZARLOTKA

Szarlotka to ciasto moich marzeń! W dzieciństwie jadłam to ciasto i do dziś pamiętam jego smak. Niestety zapomniałam kto mnie częstował tą szarlotką i miałam problem z przepisem. W ciągu ostatnich lat znalazłam ogromną ilość przepisów na to przepyszne ciasto i długo rozmyślałam, od którego zacząć moje testowanie! Miałam szczęście, bo już za pierwszym razem byłam bliska celu. Kilka poprawek w i mogę Wam przedstawić najlepszą szarlotkę pod słońcem! Częstujcie się i smacznego!

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Ciasto (forma 23×34 cm) – [przelicznik foremek](#):

- 420 g mąki pszennej
- 75 g drobnego cukru
- 2 duże jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g miękkiego masła

Dodatkowo:

- 2-3 łyżki kaszki manny
1. Wszystkie składniki umieszczamy w misce lub na stolnicy. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Nie dodajemy więcej mąki niż podane w przepisie. Chyba że będzie się bardzo kleiło.
 2. Ciasto dzielimy na dwie równe części i schładzamy w lodówce ok 30 min. Nie dłużej, aby nie zrobiło się twarde.
 3. Jedną połowę ciasta wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia i delikatnie rozwałkowujemy (najlepiej za pomocą szklanki).
 4. **Pieczemy ciasto od 15 – 18 min w 185°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, aż ciasto się lekko zarumieni.
 5. Podczas pieczenia pierwszej warstwy ciasta przygotowujemy drugą. Na papierze do pieczenia można zrobić szkic formy. Na tak przygotowanym 'podłożu' rozwałkowujemy drugą porcję ciasta.
 6. Upieczoną pierwszą warstwę ciasta wyciągamy z piekarnika. **Gorące ciasto posypujemy kaszką manną**. Wykładamy mus jabłkowy i wyrównujemy.
 7. Delikatnie nakładamy drugą, rozwałkowaną część ciasta. Na filmie pokazałam jak to robiłam, nie rozrywając przy tym ciasta.
 8. **Pieczemy szarlotkę od 35 – 40 min w 185°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, aż ciasto się zarumieni. Wyciągamy i jeszcze ciepłą lukrujemy. Studzimy w ciepłym piekarniku przy uchylonych drzwiczkach.

Mus z jabłek:

- 2,5 kg jabłek (szara reneta, antonówka lub boskop)
- sok z 1 małej cytryny
- 50-90 g cukru, do smaku
- 1 opakowanie cukru z wanilią (dobrej jakości)*
- 1-2 łyżki kaszki manny – opcjonalnie

*Jak najbardziej możemy dodać do musu prawdziwy cukier z wanilią, jeśli taki mamy :).

1. Obieramy i kroimy na mniejsze części 500 g jabłek. Na dużą patelnię wlewamy sok i cukier wymieszany z cukrem z wanilią. Mieszymy całość.
2. Włączamy palnik (średnia moc) i dodajemy pokrojone jabłka. Mieszymy je z syropem i przykrywamy pokrywką. Dusimy jabłka, aż zmiękną i zaczną się rozpadać.
3. W międzyczasie obieramy i kroimy na większe kawałki resztę jabłek. Do miękkich, rozpadających się jabłek dodajemy świeżo pokrojone i mieszamy wszystko. Przykrywamy pokrywką i chwilę dusimy. Gdy druga partia jabłek zacznie mięknąć odkładamy na bok pokrywkę. Delikatnie mieszamy jabłka i smażymy, aż odparuje nadmiar wody. Musimy przy tym uważać, aby jabłka za bardzo nie zmiękły i się nie rozpaćkały.
4. Jabłka podczas pieczenia w piekarniku jeszcze zmiękną, dlatego nie przesadzajmy z prażeniem ich na patelni.
5. Jeśli mus jabłkowy będzie za kwaśny dodajemy więcej cukru, ale ostrożnie.
6. Gdy nasz mus będzie gotowy wyłączamy palnik i studzimy masę.
7. **Jeśli mus wyjdzie bardzo wodnisty** (jabłka puszczą dużo soku) można dodać 1-2 łyżki kaszki manny, która wchłonie nadmiar soku i zagęści mus.

Lukier:

- 1 szkl cukru pudru (poj. 250 ml)
- 1 łyżka zimnego mleka
- 1-3 łyżki soku z cytryny

W miseczce umieszczamy przesiany cukier puder. Dodajemy łyżkę mleka i mieszamy. Po chwili dodajemy 1 łyżkę soku i mieszamy. Jeśli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy kolejną łyżkę soku. Jeśli za rzadki dodajemy więcej cukru pudru.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Jeśli jabłka za bardzo się rozpaćkają, to koniecznie dodajcie kaszkę mannę pod koniec prażenia. Robiłam mus kilka razy i zawsze wychodził inny. Jego konsystencja zależy od jabłek.
3. Nie trzeba dzielić jabłek i prażyć ich w dwóch etapach. Można od razu wszystkie prażyć.
4. Zamiast kaszki manny możemy użyć bułki tartej (dobrej jakości).
5. Można pominąć lukier, jeśli nie lubicie słodkich szarlotek. Delikatnie posypcie szarlotkę cukrem pudrem.

6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 185°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika (drugi od dołu). Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.