Szarlotka z orzechami

data aktualizacji: 2019.10.17 autor: Redakcja

Składniki:

Ciasto kruche:

- 3 szklanki mąki
- ½ szklanki cukru
- 3 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 kostka masła
- 1-2 łyżki gęstej śmietany (w razie gdyby ciasto nie chciało się skleić)

Masa jabłkowa:

- 1,5 kg jabłek antonówek
- 1-2 łyżki cukru
- cynamon

Masa orzechowo-karmelowa:

- 100 g cukru
- 60 g masła
- 2 łyżki miodu
- 4 łyżki śmietanki kremówki
- 150 g grubo posiekanych orzechów włoskich

Przygotowanie:

Składniki na ciasto powinny być zimne. Zagnieść ciasto, uformować w dwie kule, jedną z 2/3 ciasta, drugą z 1/3 ciasta. Włożyć do woreczków foliowych i schłodzić w lodówce ok. 30-40 minut. Po schłodzeniu większą częścią ciasta wyłożyć blachę (wyłożoną wcześniej papierem do pieczenia). Spód ciasta podpiec przez ok. 12-15 minut w temperaturze 180°C. Lekko schłodzić. Ciasto posypać bułką tartą, aby wchłonęła nadmiar soku z jabłek. Na to wyłożyć jabłka starte w plasterki. Posypać 1-2 łyżkami cukru i cynamonem. Z mniejszej części ciasta uformować wałeczki i wyłożyć nimi wierzch tworząc kratkę. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec ok. 40 minut.

Podczas pieczenia przygotować masę orzechowo-karmelową. Wsypać cukier na patelnię i podgrzewać potrząsając patelnią, aż zacznie się topić. Następnie delikatnie mieszając drewnianą łyżką zrumienić karmel. Dodać margarynę, miód i śmietankę. Zagotować, aby powstała gładka masa. Wsypać posiekane orzechy, zamieszać i przestudzić.

Na upieczone i przestygnięte ciasto nałożyć masę orzechowo-karmelową, w kratki pomiędzy wałeczkami ciasta.

Smacznego!

Przepisem podzieliła się z nami Hanna Fidrysiak

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33576-szarlotka-z-orzechami