

Przepyszna szarlotka z budyniem

Szarlotka to jedno z tych ciast, które smakuje prawie wszystkim. Zdecydowanie wolę szarlotkę od serniczka, ale pewnie jestem w mniejszości. Dziś mam przepis na szarlotkę z budyniem, która rozanieli Waszych gości :).

Szarlotka z budyniem



przepis na ciasto kruche:

- 3 szklanki mąki
- kostka masła 200 g
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 żółtka + 1 jajko
- szklanka cukru

nadzienie na nadzienie jabłkowe:

- 2 kg jabłek szara reneta
- 150 g cukru
- łyżka cynamonu
- opcjonalnie: rodzynki

masa budyniowa:

- 2 budynie waniliowe
- cukier wg opakowania na budyniu
- 1 l mleka

Jak zrobić szarlotkę z budyniem?

Przygotować budyń (2 porcje) według instrukcji na opakowaniu i zostawić do lekkiego ostudzenia (można nakryć wierzch budyniu folią spożywczą, aby nie powstał kożuch).

Przygotować nadzienie: obrane jabłka pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem podsmażyć aż zmiękną, ale nie rozpadną się. Pod koniec dodać cynamon (jeśli lubicie dodajcie też rodzynki), wymieszać i zostawić do lekkiego ostudzenia.

Składniki na kruche ciasto zagnieść ze sobą i podzielić na 2 części. Jedną część włożyć na chwilę do zamrażalarki, a drugą rozwałkować na szerokość blaszki 20×30 cm wyłożonej papierem do pieczenia lub po prostu wylepić nią dno. Na ciasto wyłożyć nadzienie jabłkowe. Na jabłka wyłożyć całą masę budyniową. Wyjąć drugą część ciasta z zamrażalnika i zetrzeć ją na tarce na wierzch budyniowej masy. Piec ciasto przez godzinę w temp. 180 st.C.



Zobacz moje ostatnie wpisy:

Obserwuj mnie na Instagramie