

Szarlotka z maślanką

Ciasto

LATINO	2.000 g
Mąka pszenna	200 g
Jaja	900 g
Olej roślinny	500 g
Maślanka	500 g
Cukier waniliowy	100 g
łącznie Ciasto	4.200 g

warstwa owocowa

Jabłka prażone "8"	2.200 g
Śmietanka 30%	150 g
Cukier	100 g
łącznie warstwa owocowa	2.450 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem

na średnim biegu miksera, mąkę dodać pod koniec mieszania. Gotowe ciasto rozprowadzić na spód formy.

Jabłka częściowo odsączyć z syropu i poukładać na wierzchu ciasta. Po upieczeniu, bezpośrednio po wyjęciu

z pieca, wierzch przesmarować płynną śmietanką i posypać cukrem kryształem.

czas mieszania: 3 minuty + 1 minuta

naważka ciasta: 430 g (forma Ø 18 cm)

naważka jabłek: 240 g (forma Ø 18 cm)

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: około 60 minut

Opcjonalnie do cukru przed posypaniem można dodać

cynamon lub całość udekorować prażonymi płatkami



migdałowymi.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepszy