


Szarlotka z sosem czekoladowym

Połączenie jabłek, cynamonu i sosu czekoladowego, z dodatkiem bitej śmietany

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

200 g mąki
125 g masła
125 g cukru
1 szt. jajka
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 płaska łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

Kruszonka:

125 g mąki
75 g cukru
75 g masła
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera

Nadzienie:

2000 g jabłek (kwaśnych)
100 g cukru
0,5 łyżeczki Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera
4 łyżki bułki tartej

Do dekoracji:

200 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
1 łyżka cukru pudru
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
1 opak. Sosu o smaku czekoladowym Dr. Oetkera
10 - 12 listków mięty

1 Sposób przygotowania ciasta:

Z mąki, masła, cukru, jajka, cukru wanilinowego, proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Podzielić ciasto na $\frac{2}{3}$ i $\frac{1}{3}$. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godz. Kruszonkę do posypania góry ciasta przygotować dodając do mąki, cukier, masło pokrojone w drobną kostkę i cukier wanilinowy. Całość zagnieść na drobne grudki, odstawić do lodówki.

2 Masa jabłkowa:

Jabłka umyć, obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w drobną kostkę, wsypać do garnka, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wody i gotować na małym ogniu. Jabłka nie mogą do końca się rozgotować, część z nich musi pozostać w kostkach. Pod koniec gotowania dodać cukier i cynamon. Masę jabłkową odstawić do ostygnięcia (jabłka najlepiej przygotować dzień wcześniej).

Dno tortownicy o średnicy 24 cm posmarować masłem. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim dno blachy, nakłuć widelcem i piec według zaleceń.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrany.

Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: 20 min.

③ **Pieczenie:**

Upieczony spód odstawić do wystygnięcia. Resztę ciasta rozwałkować, pokroić na 4 cm paski. Bok tortownicy posmarować masłem, wylepić ciastem, przyciskając je do upieczonego spodu. Posypać spód ciasta 2 łyżkami bułki tartej. Nałożyć masę jabłkową, wyrównać i posypać wierzch jabłek 2 łyżkami bułki tartej. Na koniec posypać kruszonką. Ciasto piec według zaleceń.

Piekarnik elektryczny: 180 °C
Czas pieczenia: ok. 60 - 70 min.

Gotowe ciasto odstawić do wystudzenia.

④ **Dekorowanie:**

W misce ubić schłodzoną śmietankę, pod koniec ubijania dodać cukier puder i opakowanie Śmietan-fixu. Na każdą porcję ciasta nakładać ubitą śmietankę i polewać sosem czekoladowym.