

Szarlotka z budyniem



Przepyszna szarlotka, słodko-kwaśna, o waniliowym zapachu i smaku dojrzałych, słodkich jabłek. Z dodatkiem budyniu waniliowego, dla nas rewelacja. Polecam do herbaty. Przepis (zmodyfikowany po mojemu) pochodzi z książki "Ciasta i desery" (specjalne wydanie Poradnika Domowego nr 7(17)/10).

Składniki na ciasto:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 120g margaryny Kasia lub masła
- 1/3 szklanki białego cukru
- całe jajko
- kilka kropli aromatu waniliowego

Składniki na kruszonkę:

- 1,5 szklanki mąki krupczatki
- 150g margaryny Kasia lub masła
- 2/3 szklanki cukru

Składniki na masę:

- 6 dużych jabłek (najlepsze kwaśne, ale u mnie były to papierówki)
- budyń waniliowy

- 2 szklanki mleka do budyniu
- 3 łyżki cukru do budyniu
- 2 czubate łyżki cukru do jabłek
- kilka kropli aromatu waniliowego

Wykonanie:

1. Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu w 2 szklankach mleka. Odstawiamy do ostygnięcia.
2. Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Przekładamy do garnka, dodajemy kilka kropli aromatu i 2 czubate łyżki cukru. Dusimy na małym ogniu, mieszając co chwilę, przez około 5-8 minut. Odstawiamy z ognia.
3. Ze składników zagniatamy ciasto, formujemy kulę i wkładamy do lodówki.
4. Przygotowujemy kruszonkę, rozcierając składniki palcami. Wstawiamy do lodówki i schładzamy.
5. Blaszke (ok. 28cm x 24cm) smarujemy margaryną i wylepiamy ciastem. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.
6. Na podpieczone ciasto wykładamy budyń, rozsmarowujemy. Na budyń kładziemy jabłka, posypujemy 2 łyżeczkami cukru. Całość posypujemy kruszonką. Pieczemy jeszcze pół godziny.
7. Zostawiamy ciasto na 10-15 minut w piekarniku, po czym wyjmujemy i studzimy w blasze. Można posypać cukrem pudrem.