Szarlotka



Szarlotka mojego taty, przygotowywana w ten sam sposób od wielu lat, smak mojego dzieciństwa, czyli po prostu najpyszniejsza szarlotka na świecie. Koniecznie z kwaskowymi jabłkami, koniecznie z duszonymi z cukrem. Żadne pokrojone kawałki jabłek, żadnych twardych kawałków. Polecam, bo jest to wyśmienite, doskonałe ciasto. Podaję składniki na blaszkę o wymiarach ok. 30x25cm.

Składniki na ciasto:

- 375g mąki (typ. 450-550)
- 125g masła (prawdziwego, minimum 82%)
- 10g proszku do pieczenia
- 250g gęstej śmietany (18-22%)
- 125g białego cukru
- 1 łyżeczka oliwy lub oleju

- cukier wanilinowy lub prawdziwy waniliowy (16g)
- 2 łyżeczki aromatu pomarańczowego do ciast
- 3 żółtka

Składniki na masę jabłkową:

- 700g kwaśnych jabłek (szara reneta lub antonówki)
- 120g białego cukru

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Ze składników na ciasto zagniatamy kruche i wyrabiamy je do chwili, aż zacznie odchodzić od rąk.

2. Ciasto dzielimy na dwie części: 1/3 i 2/3. Większą część owijamy w folię aluminiową i wkładamy do zamrażarki na 3 godziny. UWAGA: ciasto można przygotować wcześniej i zamrozić obie części.

3. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Posypujemy cukrem, mieszamy i wstawiamy na mały gaz. Dusimy ok. 10-15 minut, od czasu do czasu mieszając, po czym zdejmujemy z ognia i odstawiamy do ostygnięcia.

4. 1/3 ciasta rozwałkowujemy i układamy na wysmarowanej tłuszczem oraz obsypanej mąką blaszce. Można nim również wylepić blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Osobiście wolę to drugie rozwiązanie. Wykładam blachę papierem i omączonymi dłońmi wylepiam jej spód ciastem.

5. Na ciasto wykładamy masę z jabłek i równo rozprowadzamy.

6. Na jabłka ścieramy ciasto z zamrażarki (na tarce o dużych oczkach) tak, by przykryło ono jabłka.

7. Ciasto pieczemy w temperaturze 175-180 stopni Celsjusza przez około 40-45 minut.

8. Po upieczeniu ciasto wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do ostygnięcia.

9. Ostudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.