Szarlotka z bezą

Czas przygotowania: **60 min**

Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Proszek do pieczenia + cukier wanilinowy Kisiel – smak cytrynowy Budyń śmietankowy	**CIASTO** - **składniki** mąka pszenna - 450 g proszek do pieczenia + cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie żółtka - 5 sztuk masło lub margaryna - 250 g cukier - 1/2 szklanki **MASA JABŁKOWA** - **składniki** mus jabłkowy z cukrem - 1,5 l kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie **BEZA** - **składniki** białka - 5 sztuk cukier - 1,5 szklanki budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie

Krok	Opis przygotowania

1. Przygotuj ciasto. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym, dodaj cukier, posiekane masło i żółtka jaj. Wszystko razem mieszaj mikserem, aż ciasto będzie miało konsystencję lepkiej kruszonki.

2. 2/3 ciasta przesyp do wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach około 22 x 28 cm. Ciasto ugnieć dłonią i wstaw na 10 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika.

3. Przygotuj masę jabłkową. Jabłka wymieszaj z kisielem w proszku.
Przygotuj bezę. Białka jaj ubij na sztywno wsypując partiami cukier. Pod koniec ubijania wsyp budyń i wymieszaj.

4. Na podpieczone ciasto wyłóż najpierw masę jabłkową, a na nią bezę. Całość posyp pozostałym ciastem. Wstaw ponownie do piekarnika i piecz około 50 minut w temperaturze 180°C.

5. Smacznego!