Kakaowa szarlotka

czas przygotowania: 120 min

poziom trudności: trudny

Składniki

- Jabłka - 1 kg
- Mąka pszenna - 3 szklanki
- Jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- Cukier - 2 szklanki
- Olej - 1,1 szklanki
- Soda Gellwe - 2 łyżeczki
- Kakao Gellwe - 2 łyżki
- Cynamon w proszku - 2 płaskie łyżeczki
- Orzechy włoskie łuskane - 1 szklanka
- Rodzynki - 1 szklanka

Sposób przygotowania

1. Umyte jabłka obierz i pokrój w kostkę o bokach około 0,5 cm.
2. Jajka dokładnie utrzyj z cukrem. Dolewaj stopniowo olej, nie przestając ucierać. Do gotowej masy wsyp mąkę, sodę Gellwe, kakao Gellwe oraz cynamon. Dokładnie wymieszaj.
3. Następnie dodaj pokrojone orzechy oraz rodzynki i jabłka. Dokładnie wymieszaj i przełóż do płaskiej blaszki wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 1 godziny.

   Po upieczeniu wygaś piekarnik, otwórz drzwiczki i pozostaw ciasto w ciepłym piekarniku przez minimum 30-40 minut.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kakaowa szarlotka

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g