Szarlotka z bezą

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- 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:

- mus jabłkowy z cukrem - 1,5 l
- kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie

BEZA:

- białka - 5 sztuk
- cukier - 1,5 szklanki
- budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie

Sposób 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!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Szarlotka z bezą

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g

Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g