

Szarlotka

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 43 dk

8 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 2/10

Szarlotka, tarçın, elma dolgusu ve kırılgan hamur katlarıyla Polonya ev pastacılığının en tanınan en rahatlatıcı tatlılarındandır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 120 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 5 adet Elma
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Elmaları tarçınla 8 dakika soteleyin.
3. Hamurun yarısını tavaya 1/2 ve elmalı içi ekleyin.
4. Kalan hamuru üstüne rendeleyin.
5. Szarlotkayı 180°C fırında 35 dakika pişirin.
6. 20 dakika soğutup dilimleyin, elma katı dağlamasını.

PÜF NOKTASI

Elmalı harc fazla sulu bırakmamak alt tabanı gevrekliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta