

SZARLOTKA KRYSTYNY

Są tu fani domowej szarlotki? Mamy coś dla Was! Przed Wami pyszna szarlotka z pianą z białek, ale w zdrowszym wykonaniu.

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 500g mąka pszenna
- 230g masło
- łyżeczka wanilii bourbon
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 żółtek
- 100g sproszkowanego erytrytolu

Jabłka:

- 1,5kg szara reneta
- 100g sproszkowanego erytrytolu
- 3 łyżeczki cynamonu mielonego

Piana:

- 5 białek
- 100g sproszkowanego erytrytolu

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto kruche zagnieść.
2. Tortownica: ok. 35 cm średnicy
Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. 2/3 ciasta wyłożyć spód i brzeg tortownicy, ponakłuwać widelcem.
Spód upiec 15 min, temp. 180 stopni.
3. Pozostała część ciasta – kulka i do zamrażalnika.
4. Jabłka obrać, wyciąć gniazda, pokroić w kawałki (jabłko w 8kę, i każda 8kę na pół).
1/5 jabłek zblendować na gładką masę, wymieszać z erytrytolem i cynamonem.
Podgrzać, mieszać (najlepiej w thermomix w temp. 80 stopni).
Dorzucić pozostałe kawałki i dusić mieszając przez 10 min – thermomix sam to zrobi :).

5. Gotową masę jabłkową wyłożyć na podpieczony spód do tortownicy.
6. Ubić białka z erytrytolem na pianę, wyłożyć na masę jabłkową.
7. Na wierzch zetrzeć na tarce pozostałą, zamrożoną część ciasta i posypać cynamonem.
8. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 35 minut.