

Szarlotka

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 2/10

Szarlotka, tarçın ve 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

Yapılı

1. Un, tereyağı ve yumurtayla hamur hazırlayın. Püzdolabında 20 dakika dinlendirin.
2. Elmaları rendeleyip tarçınla avada suyunu bırakıp kekene kadar pişirin.
3. Hamurun yarısını kalıba yayın. Elma dilimlerini üstüne eşit biçimde dağıtın.
4. Kalan hamuru üzerine rendeleyin ya da ince tabaka halinde yerleştirin.
5. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Elmaları fazla sulu bırakmamak alt tabanın gevrekliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta