

Francuska szarlotka

data aktualizacji: 2019.02.22 autor: Redakcja



Czas przygotowania: 40 minut

Porcja: 4 osoby

- 5 sztuk jabłek
- ciasto francuskie
- 4 łyżki miodu kwiatowego
- szczypta cynamonu
- 3 łyżki whisky

Miód oraz whisky mieszamy na jednolitą konsystencję. W ten sposób mamy przygotowaną zalewę na jabłka. Smarujemy delikatnie masłem formę do pieczenia tarty lub tortownicę. Układamy na niej ciasto francuskie. Nakłuwamy w kilku miejscach ciasto widelcem. Jabłka myjemy i kroimy na cienkie płyty bądź piórka. Na cieście, wedle wskazówek zegara, wokoło układamy pokrojone cienko jabłuszka. Malujemy pędzlem wierzch ciasta naszą zalewą miodu z whisky. Szczypta cynamonu na wierzch nada nam świąteczny aromat. Wstawiamy do piekarnika na 180 stopni - 25 minut. Po wyjęciu możemy posypać cukrem pudrem.

Przepis Izabeli Kaczorowskiej z Białej Rawskiej, uczestniczki 6. edycji „Hell’s Kitchen”.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/31025-francuska-szarlotka>