



#PSZCZOLKI

Szarlotka

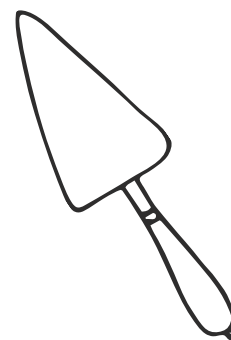
Szwyciężyła w plebiscycie publiczności w kategorii Ekologiczne
Przysmaki podczas Małopolskiego Festiwalu Smaku

WWW.PSZCZOLKI.ORG





Składniki na pyszną szarlotkę



- 50 dag mąki krupczatki
- 20 dag masła
- 10 dag margaryny
- 15 dag cukru pudru
- 5 żółtek ugotowanych na twardo - przetrzeć przez sito
- 2–3 kg jabłek np. reneta, antonówka - obrać i rozprażyć na wolnym ogniu, przyprawić cynamonem

JABŁKA Z RACIECHOWIC

Dzięki specyficznemu, podgórskiemu mikroklimatowi Beskidu Wysokiego jabłka wyróżniają się wyrazistą barwą oraz białym lub kremowym, zwartym i jędrnym miąższem. Są wyjątkowo soczyste, aromatyczne i intensywnie pachnące. W zależności od odmiany ich smak może być słodki, słodko-kwaśny, słodko-winny, kwaskowaty, winny, korzenno-winny lub kwaśny z delikatnym korzennym posmakiem. Tradycje sadownicze w gminie Raciechowice sięgają początków XIX wieku. Obecnie uprawy obejmują ponad 800 hektarów sadów jabłoniowych, z których średnio rocznie zbiera się około 300 tysięcy ton jabłek.



Wykonanie

Mąkę, masło i margarynę posiekać nożem, dodać cukier oraz żółtka i zagnieść ciasto. Zagniatanie będzie dość trudne, ponieważ ciasto jest sypkie - dodanie śmietany lub surowego jajka spowodowałoby utratę jego kruchości. Ciasto podzielić na dwie części i włożyć do lodówki na 15 minut. Pierwszą część rozwałkować i wyłożyć na blaszkę posmarowaną masłem oraz obsypaną tartą bułką. Ze względu na dużą kruchość ciasta najlepiej owinąć je na wałek i ostrożnie przenieść na blachę. Na cieście rozłożyć uprażone jabłka z cynamonem. Drugą część ciasta rozwałkować, pokroić radełkiem na paski i przykryć nimi jabłka. Piec w temperaturze 180°C przez około 30-40 minut, w zależności od piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika posypać cukrem pudrem.

