

# Szarlotka jesienna na cienkim cieście

**Czas wykonania:** 2 h **Ilość porcji:** 12 kawalków

## **Składniki:**

### *Ciasto:*

- 350 g mąki
- 250 g margaryny (1 kostka)
- 1 żółtko
- 80 g cukru

### *Masa jabłkowa:*

- 1 ½ kg kwaśnych jabłek (u mnie renety)
- 150 g cukru
- ½ łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki kaszy manny

### *Dodatkowo:*

- cukier puder



## **Przygotowanie:**

Z podanych składników zagnieść gładkie i elastyczne ciasto i podzielić na 3 części.

2/3 ciasta zawinąć w jeden kawałek folii aluminiowej, a 1/3 ciasta w drugi. Oba kawałki włożyć do lodówki na 30 minut.

### *Masa jabłkowa:*

Jabłka umyć, obrać i pokroić w niewielką kostkę. Przełożyć do garnka, posypać cukrem i cynamonem. Pod przykryciem dusić około 20 minut (do czasu, aż puszczą sok), od czasu do czasu mieszając. Następnie dodać kaszę manną i dokładnie wymieszać. Zdjąć z gazu.

Większą część ciasta wyjąć z lodówki, rozwałkować i wyłożyć wcześniej wysmarowaną i wyłożoną papierem do pieczenia formę (u mnie była to tortownica o średnicy 16 cm, lepsza była by trochę większa np. 20 cm).

Na ciasto wyłożyć masę jabłkową.

Wyjąć drugą część ciasta podzielić na 2 części, jedną część rozwałkować i wyłożyć na masę, a drugą pokruszyć w rękach i posypać po górze (wtedy powstanie fajna, duża kruszonka).

Ciasto piec 40 – 45 minut w temperaturze 200 stopni (po 15 - 20 minutach można nakryć ciasto od góry papierem do pieczenia, aby się za bardzo nie przypaliło).

Gdy ciasto wystygnie udekorować cukrem pudrem.