

# Szarlotka

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## szarlotka inaczej

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

### Potrzebne składniki:

- jabłka - 1 kg
- tarta bułka - 250 g
- masło - 150 g
- cukier puder - 100 g
- śmietana słodka - 0,25 l
- słoik dżemu malinowego - 1 szt.

### Przydatne akcesoria:

cedzak, patelnia, naczynie o wysokich brzegach

### Etapy przyrządzania:

1. Obrane jabłka pokrajać na ćwiartki, usunąć gniazdka i giotować do miękkości w niewielkiej ilości wody.  
Przetrzeć przez cedzak i wystudzić.  
Roztopić masło na patelni, dodać tartą bułkę oraz cukier i mieszając chwilę smażyć.  
Ostudzić.  
W naczyniu o dość wysokich brzegach układać warstwami puree jabłkowe, cienką warstwę dżemu i masę bułczaną, aż do wyczerpania składników.  
Wstawić na 1 godz. do lodówki.  
Podawać z ubitą śmietaną na wierzchu.

### Jak podawać?

na talerzykach