**Tradycyjna szarlotka domowa**


 **Najlepsza szarlotka w rodzinie. Przepis latami udoskonalany, pochodzi od mamy mojego męża, a wcześniej babci. Koniecznie podana na ciepło, z lodami waniliowymi. Polecam!**



**Ciasto:**
• 3 szklanki mąki
• 1 łyżeczka proszku do pieczenia
• 1 szklanka drobnego cukru
• 1 cukier wanilinowy
• 250 g zimnego masła roślinnego (może być masło lub margaryna)
• 4 jajka
 **Jabłka:**
• 2 kg jabłek (najlepiej szara reneta albo antonówka)
• około 12 łyżeczek cukru
• 1 cukier waniliowy
• 5 -10 dag rodzynek
• 1 łyżeczka cynamonu

 **Przygotowanie:**

* Jabłka obrać, pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem oraz cukrem wanilinowym lekko podsmażyć, tak aby się nie rozpadły. Dodać rodzynki i cynamon.
* Przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodać 3/4 szklanki cukru, cukier wanilinowy oraz masło. Całość posiekać nożem. Dodać 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagnieść szybko ciasto i podzielić na 2 części. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę.
* Jedną część ciasta rozwałkować (najlepiej pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia) i przełożyć do prostokątnej formy. Odkleić wierzchnią warstwę papieru. Wstawić do lodówki. Białka z 3 jaj ubić na pianę, następnie stopniowo dodawać resztę (1/4 szklanki) cukru, ciągle ubijając, aż piana będzie sztywna i błyszcząca.
* Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Formę z ciastem wyjąć z lodówki, wyłożyć jabłka. Przykryć ubitą pianą z białek. Na wierzch położyć drugą część rozwałkowanego ciasta.
* Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę (gdyby w trakcie pieczenia wierzch za bardzo się zrumienił, położyć kawałek folii aluminiowej). Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Czytaj więcej w [BLOGU](http://www.kwestiasmaku.com/blog-kulinarny/szarlotka-tradycyjna/).