**Tradycyjna szarlotka domowa**   
  
[http://www.kwestiasmaku.com/desery/ciasta/szarlotka/files/drukuj.gif](javascript:self.print())  
[http://www.kwestiasmaku.com/desery/ciasta/szarlotka/files/page82_2.gif](http://www.kwestiasmaku.com/blog-kulinarny/szarlotka-tradycyjna/) **Najlepsza szarlotka w rodzinie. Przepis latami udoskonalany, pochodzi od mamy mojego męża, a wcześniej babci. Koniecznie podana na ciepło, z lodami waniliowymi. Polecam!**

[](http://www.kwestiasmaku.com/blog-kulinarny/szarlotka-tradycyjna/)

**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/).