

Miłosz Wyrwicz: Szarlotka z sorbetem z soku jabłkowego i żubrówki

25 listopada 2012 21:00

Drukuj [Ugotowałem to:](#) 0 [Wyślij znajomemu](#) [Lubię to!](#) 0 [3 komentarzy](#)



Szarlotka z sorbetem z soku jabłkowego i żubrówki

SKŁADNIKI na 2 porcje:

- 150 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 żółtko
- 1 jajko (opcjonalnie)
- 2 jabłka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 płaska łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- ¼ laski wanilii
- mała szczypta anyżu
- 1 płaska łyżka masła
- 2 gałki sorbetu jabłkowego (lub: 100 ml soku jabłkowego, 100 ml żubrówki)

Z mąki, masła, cukru pudru i żółtka zagniatamy szybko ciasto, odstawiamy do lodówki na 30 minut. Ciastem wykładamy foremkę, nakłuwamy widelcem i wstawiamy do nagrzanego do temp. 180 stopni piekarnika. Pieczemy około 15 minut, lub do zrumienienia ciasta. Po upieczeniu pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia, aby później nie namokło (w tym celu można również posmarować wierzch roztrzepanym jajkiem).

Jabłka kroimy w dość grubą kostkę i polewamy sokiem z cytryny. Posypujemy cynamonem, cukrem trzcinowym, dodajemy wanilię (ziarna wyskrobane z laski) i odrobinę anyżu. Mieszamy wszystko i odstawiamy na ok. 20 min. Po tym czasie przesmażamy jabłka na maśle, a następnie wykładamy na kruchy spód. Ponownie zapiekamy w piekarniku nagrzanym do temp. 180 stopni przez około 5-8min.

Szarlotkę podajemy z sorbetem jabłkowym lub przygotowujemy własny: sok jabłkowy mieszamy z żubrówką w proporcji 1:1 i zamrażamy (ja, ze względu na czas zamroziłem sorbet ciekłym azotem). Podajemy jak najszybciej.