

Szarlotka z rabarbarem na kruchym cieście z biszkoptową pianką

Witajcie,

Dzisiaj chciałabym Wam polecić pyszną szarlotkę z rabarbarem na kruchym cieście według przepisu Babci oraz biszkoptową pianką. Do przygotowania tej pysznej szarlotki wykorzystałam także produkt firmy „LIMMI” – sok z cytryny, który nadał jej wyjątkowego aromatu i smaku. Sok „LIMMI” z cytryny to unikalny sok, ponieważ jedna buteleczka 200 ml mieści w sobie sok wyciśnięty z 1 kg świeżych cytryn. Ponadto nie zawiera cukru, ani wody i ma długi termin do spożycia, aż 12 miesięcy. Możecie go wykorzystać na wiele sposobów, np. do mięs, ryb, sałatek, owoców, napojów czy tak jak ja do ciasta. Polecam ☺

Na tortownicę o średnicy 29 cm

CIASTO:

Składniki:

3 szklanki mąki
¾ szklanki cukru
3 żółtka
1 całe jajko
200 g masła 82%

Dodatkowo:

200 g rabarbaru + 100g do posypania na pianę
600g – 700g jabłek Jonagold (mają mało soku)
2 łyżki soku „LIMMI” z cytryny
2 łyżki cukru brązowego
1 łyżka cynamonu
100 g marmolady malinowej lub jeżynowej (ewentualnie może być taka, jaką mamy pod ręką)

Wykonanie:

Mąkę, cukier, żółtka + jajko oraz masło wrzucić do miski i zagnieść. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na wielkość blaszki. Przenieść na tortownicę. Piec w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do 180°C przez 20 – 25 minut (do zrumienienia).

Rabarbar (200g) oraz jabłka umyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Polać sokiem „LIMMI” z cytryny oraz posypać cukrem, cynamonem i wymieszać. Odstawić na czas pieczenia spodu.

Podpieczony spód wyjąć z piekarnika posmarować marmoladą, posypać odsączonymi z soku owocami. Następnie przykryć przygotowaną wcześniej



pianą oraz posypać rabarbarem i kruszonką. Ponownie wstawić do piekarnika i piec jeszcze przez 35 – 40 minut.

Pianę oraz kruszonkę przygotować z następujących składników:

Piana:

3 białka

szczypta soli

½ szklanki cukru

40 g proszku budyniu biszkoptowego

2 łyżki soku „LIMMI” z cytryny

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Ubijając stopniowo dodawać cukier. Następnie dodać sok „LIMMI” z cytryny i delikatnie wymieszać mikserem, ubijając przez chwilę. Dodać proszek budyniowy i delikatnie wymieszać łyżką.

Kruszonka (składniki dobieram na oko):

2 łyżki masła 82% + 2 łyżki wiórek kokosowych + 2 łyżki cukru brązowego + ok. 4 łyżek mąki - tyle co dość – wszystko zagnieść rękoma.

Przygotować pozostałe 100 g rabarbaru. Umyć, obrać i pokroić w kostkę.

Smacznego!!!

www.przepisybabci.com.pl