

CZEKOLADOWA SZARLOTKA Z BUDYNIEM

Pyszne proste ciasto na każdą okazję.

Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 4 łyżki kakao
- 1 szklanka cukru
- 1,5 kostki margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 żółtka
- szczypta soli
- 1 kg jabłek
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki cukru do posypania jabłek
- 2 budynie waniliowe z cukrem
- 500 ml mleka + 250 ml mleka do rozpuszczenia budyniu



POTRZEBNE BĘDĄ: MISKA, BLACHA DO PIECZENIA, TARKA, NÓŻ I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

Wykonanie

1. Mąkę wymieszać z kakao, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli.
2. Dodać cukier, posiekaną margarynę, żółtka i szybko zagnieść gładkie ciasto.
3. Ciasto podzielić na dwie równe części i włożyć do woreczków. Następnie jedną włożyć do lodówki na ok. 30 min, a drugą do zamrażalnika.
4. Jabłka umyć, obrać i pokroić w plasterki.
5. 500 ml mleka zagotować. Budynie rozpuścić w 250 ml mleka i wlać na gotujące się mleko, gotować cały czas mieszając do uzyskania budyniu.
6. Prostokątną blachę o wymiarach 23×33 cm posmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą.
7. Spod blachy wylepić częścią ciasta z lodówki. Ciasto posypać bułką tartą, a następnie wyłożyć jabłka.
8. Jabłka posypać dwoma łyżkami cukru. Na jabłka wyłożyć gorący budyń i równomiernie go rozprowadzić.
9. Na budyń zatrzeć na tarce ciasto z zamrażalnika.
10. Ciasto piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez 50 min.

