

## SZARLOTKA SYPANA

### SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka cukru (lub mniej, w zależności od słodkości jabłek)
- 1 szklanka kaszy manny
- 1,5 czubatej łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 kg jabłek, najlepiej kwaśnych
- odrobina cynamonu, jeśli lubicie
- 3/4 kostki masła (około 170 g) – masło najlepsze bardzo zimne, można je włożyć na chwilę do zamrażarki i ścierać zaraz po wyjęciu

### do podania:

- 200 g śmietany 30%
- laska wanilii

Mąkę, cukier, kaszę i proszek wymieszać. Podzielić na 3 części. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Tortownicę o średnicy 23 wyłożyć papierem do pieczenia (sam spód). Boki wysmarować masłem. Na dno formy wysypać jedną część suchych składników, na nie rozłożyć połowę jabłek (każdą warstwę jabłek można oprószyć delikatnie cynamonem, jeśli lubicie). Następnie wysypać drugą część suchych składników, rozłożyć równomiernie resztę jabłek. Na wierzchu wysypać ostatnią porcję suchych składników. Masło zetrzeć na tarce o dużych oczkach i równomiernie rozłożyć na wierzchu ciasta. Piec w temperaturze 180°C przez około 60 minut. Masło podczas pieczenia się topi i razem z sokiem z jabłek zespala wszystkie warstwy. Warto podczas pieczenia spód zabezpieczyć większą formą (np. położoną poziom niżej w piekarniku), ponieważ często nadmiar soku i tłuszczu wydostaje się z tortownicy. Po upieczeniu ostudź. W międzyczasie przetrnij wzdłuż laskę wanilii i wydobądź ziarenka a następnie dodaj je do śmietany. Ubijaj śmietanę, aż będzie puszysta. Szarlotkę podawaj na ciepło lub zimno z obfitą porcją kremówki. Szarlotka ma lekko chrupiący wierzch i wyjątkowo pulchne wnętrze.