

Szarlotka doskonała

Składniki

na formę o średnicy 26 cm

Numery przy składnikach odwołują do dodatkowych informacji, pozwalających wybrać właściwe produkty.

Ciasto:

150 g mąki owsianej ⁽¹⁾

300 g mąki orkiszowej np. typ 1850 lub 700

1 łyżeczkę sody oczyszczonej

75 g daktyli ⁽²⁾

150 g zimnego masła klarowanego ⁽³⁾

6 żółtek ⁽⁴⁾

ew. 75 g jogurtu

Masa owocowa:

4 średnie jabłka

1 łyżeczka cynamonu

Wykonanie

1. Piekarnik nagrzać na 180 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Mąkę i sodę zblendować z daktylami.
3. Dodać masło klarowane i zmiksować lub posiekać nożem.
4. Dodać żółtka, bardzo krótko zagnieść plastyczne ciasto. Konsystencją powinno przypominać zwykłe kruche, więc w razie potrzeby dodać mąkę owsianą lub jogurt. Odłożyć 1/4 ciasta, a pozostałą część wyłożyć do formy i zapiec 15 minut.
5. W międzyczasie przygotować masę owocową: jabłko zetrzeć na tarce, dodać cynamon i wymieszać.
6. Pozostawione ciasto rozwałkować na grubość ok. 2 mm i pokroić na paski o szerokości 2 cm.
7. Na podpieczone ciasto wyłożyć starte jabłka, a z pasków ułożyć kratkę.
8. Piec jeszcze około 30 minut (do zrumienienia).

Wykonanie (Thermomix)

1. Piekarnik nagrzać na 180 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Mąkę i sodę zblendować z daktylami (obr. 10, 1 min.).
3. Dodać masło klarowane i zblendować (obr. 5, 20 sek.).

4. Dodać żółtka, bardzo krótko zagnieść plastyczne ciasto (wyrabianie, ok. 1 min.). Konsystencją powinno przypominać zwykłe kruche, więc w razie potrzeby dodać mąkę owsianą lub jogurt. Odłożyć 1/4 ciasta, a pozostałą część wyłożyć do formy i zapiec 15 minut.
5. W międzyczasie przygotować masę owocową: jabłko zetrzeć na tarce, dodać cynamon i wymieszać.
6. Pozostawione ciasto rozwałkować na grubość ok. 2 mm i pokroić na paski o szerokości 2 cm.
7. Na podpieczone ciasto wyłożyć starte jabłka, a z pasków ułożyć kratkę.
8. Piec jeszcze około 20 minut (do zrumienienia).

Wskazówki

⁽¹⁾ **mąka owsiana:** mąkę owsianą można zrobić tanio i szybko, mieląc połączone otręby owsiane (ok. 50%) i płatki owsiane (ok. 50%), np. 50 g otrębów owsianych i 50 g płatków owsianych

⁽²⁾ **bakalie:** suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe

⁽³⁾ **masło klarowane:** najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

⁽⁴⁾ **jajka:** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczęcie; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

⁽⁵⁾ **jabłko:** więcej o wyborze jabłek do wypieków piszemy [w tym poście](#)

⁽⁶⁾ **wiórki kokosowe:** kupując wiórki kokosowe warto zwrócić uwagę na skład produktu; bardzo często dodaje się do nich dwutlenek siarki lub inne konserwanty; warto zwrócić uwagę, czy wiórki są duże i soczyste, czy też mają konsystencję miazgi węglowej – te drugie to raczej odpadki w procesie produkcji, które mają dużo gorszy smak i prawie nie posiadają aromatu kokosa