

Szarlotka z bitą śmietaną

Składniki ciasto:

2 galaretki cytrynowe

Cukier waniliowy

Cukier

Śmietana kremówka

Biszkopty

Jabłka ok kg.

Przygotowanie:

Na dno tortownicy układamy biszkopty lub pieczemy cienki biszkopt. Jabłka dusimy. Wlewamy do nich 1galaretkę cytrynową rozpuszczoną w 100 ml wody z jedną łyżeczką cynamonu. Na wierzch ubijamy 1 szklankę śmietany kremówki dodając jedną galaretkę cytrynową rozpuszczoną w 200 ml wody plus cukier waniliowy i 7 łyżek cukru.

Smacznego 😊