



Szarlotka bez cukru

CIASTO :

- 2 szklanki mąki
- 3 żółtka
- $\frac{3}{4}$ paczki masła roślinnego
- cukier waniliowy mały
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka stewii* (zastępuje $\frac{1}{2}$ szklanki cukru)

MASA JABŁKOWA :

- 1 kg jabłek (Reneta, Antonówka itp.)
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- $\frac{1}{2}$ opakowania kisielu wiśniowego
- cynamon (ok. łyżeczki)
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki stewii* , w zależności od kwaśności jabłek (zamiast 3-4 łyżek cukru)



WYKONANIE

Mąkę, żółtka, masło, stewię, proszek do pieczenia i cukier waniliowy dokładnie wyrobić (masło posiekać nożem). Ciasto podzielić na dwie nierówne części. Większą część ciasta wyłożyć do foremki na papier do pieczenia, a drugą mniejszą włożyć do zamrażalnika (zostawić na wierzch). Ciasto posypać obficie bułką tartą i nałożyć masę jabłkowa(jabłka zetrzeć na tarce z grubymi oczkami).

Pianę ubić na pół sztywną z dodatkiem $\frac{1}{2}$ kiślu wiśniowego i nałożyć na jabłka, na to pokruszyć schłodzone ciasto.

Piec ok. 50 min w temp. 180-200°C

**Suszone liście stewii najlepiej zmielić na proszek – dzięki temu lepiej integruje się z ciastem i uzyskuje się większą słodkość.*