

MINISZARLOTKI Z BEZĄ



Miniszarlotki z bezą to urocze i przepyszne ciasteczka, które zaskoczą gości i domowników, nie tylko wyglądem, ale i smakiem. Połączenie kruchego spodu, aromatycznych jabłek i słodkiej bezy to idealne trio na jesienne przyjęcia czy niedzielny deser.

W tym przepisie użyłam jabłek czerwonomięszowych Baya Marisa z zaprzyjaźnionego sadu. Odmiana ta, to nie tylko ciekawy kolor, z uwagi na większą zawartość antocjanów w miąższu, ale również unikatowa cecha - jabłka te są dobrze tolerowane przez osoby z alergią na te owoce - co potwierdzam jako mama alergika.

Tartaletki z jabłkami możesz przygotować ze świeżych owoców lub z przygotowanych wcześniej prażonych jabłek do słoików, które znajdziesz również w moich przepisach.

Składniki

/ 20 tartaetek /

Ciasto

- 100 g mąki pszennej lub orkiszowej pełnoziarnistej
- 200 g mąki tortowej
- 60 g cukru
- 3 żółtka

Jabłka

- 2 – 2,5 kg jabłek na szarlotki

Beza

- 3 białka
- 5-6 łyżek cukru pudru lub drobnego cukru

Przygotowanie

Ze składników zagnieć ciasto i włóż je do schłodzenia do lodówki lub na krótko do zamrażarki. Rozwałkuj i wycinaj krążki foremką do mini tart, każdy spód wkładaj do małej blaszki zostawiając niewielki brzeg. Nakłuj widelcem. Zapiecz około 12-14 minut w piekarniku w temperaturze 170°C na złoty kolor.

Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Praż do miękkości pod przykryciem często mieszając. W razie potrzeby możesz dosłodzić, ale ciasteczka z kwaskowatych jabłek są bardziej wyraziste i oczywiście osłodzi je bezowa kołderka. Możesz przygotować miniszarlotki z różnych jabłek, możesz również, by przyspieszyć pracę skorzystać z gotowych jabłek prażonych ze słoika. Na 20 miniszarlotek potrzebujesz około 2 słoiki po 500ml.

Bezę przygotuj z białek o temperaturze pokojowej, ubijaj powoli dosypując cukier. Na zapieczone mini tarty nakładaj jabłka, a następnie delikatnie bezowe chmurki. Całość zapiecz w temperaturze 160°C przez około 15 minut, przy lekko uchylonym piekarniku.