



SZARLOTKA NA BAZIE KASZY JAGLANEJ **PRZEPIS UDOSTĘPNIONY PRZEZ FIRMĘ INCOLA**

Składniki ciastka:

- 2 szklanki ugotowanej kaszy jaglanej
- 1/2 szklanki z orzechów kokosowych z firmy INCOLA
- 1/2 szklanki cukru trzcinowego
- 2 łyżki skrobi kukurydzianej
- 80 g masła

Składniki nadzienia jabłkowego:

- 1 kg jabłek
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżka cynamonu
- wiórki kokosowe

Składniki kokosowej pianki:

- 2 białka jajek
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżka wiórków kokosowych
- szczypta soli

Wykonanie:

- ugotować kaszę jaglaną - zgodnie z informacją podaną na opakowaniu i odstawić do przestudzenia
- do miski wrzucić ugotowaną kaszę, mąkę kokosową, masło, cukier oraz skrobię i całość dokładnie wymieszać, aż masa swoją konsystencją będzie przypominała ciasto na kruszonkę
- jabłka obrać ze skórki i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, a następnie skropić sokiem z cytryny i dodać skrobię, cukier i cynamon
- ciasto podzielić na dwie części - pierwszą stanowiącą około 2/3, a drugą około 1/3 masy
- większą część ciasta należy włożyć do okrągłej formy nasmarowanej tłuszczem, rozłożyć równomiernie na całej blaszce i delikatnie posypać wiórkami kokosowymi
- następnie nałożyć nadzienie z jabłek, a na nim pozostałą część ciasta
- białka z solą należy ubić na sztywną pianę stopniowo dodając cukier i wiórki kokosowe
- gotową masę należy nałożyć na górę ciasta
- piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 45 minut