

SZARLOTKA ORZECHOWA



Składniki:

- 100 g mąki owsianej bezglutenowej*
- 75 g zmielonych orzechów włoskich + ok. 50 g całych połówek
- 75 g zmielonych migdałów (lub orzechów włoskich)
- 50 g mąki ryżowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki cukru trzcinowego
- 50 g oleju kokosowego (lub masła)
- ok. 10 wiśni (w syropie / z kompotu / mrożonych) - niekoniecznie
- 2 łyżki wiórków kokosowych

oraz

- 1,5 kg jabłek
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu

Dekoracja

orzechy włoskie, laska cynamonu

Przygotowanie:

Ciasto: Do miski wsypać mąkę owsianą, zmielone orzechy, grubo posiekane połówki orzechów, mielone migdały, mąkę ryżową i proszek do pieczenia, wymieszać. Dodać cukier oraz drobno posiekane zimne masło lub olej kokosowy. Rozcierać palcami wszystkie składniki aż powstanie drobna kruszonka. Zlepić wszystko w jedną część i schować do lodówki na czas przygotowania jabłek.

Jabłka: Świeże jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, wyciąć ogryzki. Pokroić na kawałeczki i włożyć do dużego garnka, smażyć przez ok. 25 minut aż jabłka zmiękną i częściowo się rozpadną, w międzyczasie od czasu do czasu zamieszać. Doprawić cynamonem i w razie konieczności cukrem lub miodem.

- Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Połową ciasta wylepić spód formy o średnicy 24 cm, na wierzch wyłożyć jabłka i powciskać w nie wiśnie.
- Do drugiej części ciasta dodać wiórki kokosowe. Ciasto rozdrobnić i rozsypać na jabłkach. Wstawić do piekarnika, piec przez 30-35 minut. Gdy wierzch będzie już ładnie zrumieniony położyć na wierzchu kawałek folii aluminiowej.
- Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Udekorować orzechami włoskimi i podawać z wiśniami.