**Szarlotka z bezą**

**Ciasto:**
- 3 szklanki mąki krupczatki,

- 5 żółtek,

- 3-4 łyżki cukru,

- 1 kostka masła,

- 3 łyżeczki proszku do pieczenia,

- szczypta soli.

**Beza:**

- 5 białek,

- ok. 160 g cukru,

- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

**Pozostałe:**

- 1,5 kg kwaśnych jabłek (Szara Reneta),

- ok. 2-3 łyżki cukru (do smaku),

- 2 łyżki masła,

- 1-2 łyżki cynamonu.

**Wykonanie:**

*Ciasto:*

Suche składniki łączymy ze sobą: 3 szklanki mąki z 1 kostką masła. Rozgniatamy masło widelcem lub siekamy je na drobne nożem. Dodajemy szczyptę soli i proszek do pieczenia. Żółtka łączymy z cukrem, następnie wszystko przekładamy do miski/miksera, wyrabiamy ciasto. Formułujemy z nich kule, zawijamy w folię spożywczą, wkładamy na 30 min. do lodówki. Wałkujemy ciasto do blaszki o wymiarach 25x35 (poprzednio wyłożonej papierem do pieczenia). Gdy Nasze ciasto jest zbyt sypkie można wałkować je blaszce lub pokruszyć ciasto, a następnie dociskać dłonią do dna blaszki. Ciasto podpiekamy nakłuwając je widelcem ok. 15 min. w rozgrzanym piekarniku do 180°C termoobieg.

Jabłka obieramy ze skórki, wykrajamy gniazda nasienne, kroimy na większą kostkę. Następnie do garnka dodajemy 2 łyżki masła, a następnie cukier (aż do stopienia), a następnie dodajemy jabłka, cynamon dusimy do lekkiej miękkości ok. 10-15 min.

Białka ubijamy, dodajemy stopniowo cukier (łyżka po łyżce, za każdym razem miksując). Na koniec do ubitej piany dodajemy 2 łyżki mąki ziemniaczanej, miksujemy.

Na podpieczony spód wykładamy jabłka. Ubitą na sztywno, błyszczącą pianę kładziemy na owocach. Pieczemy ponownie ok. 25 min. w temp. 180°C. Gdy nasza beza będzie się przypalać możemy zmniejszyć temperaturę i zwiększyć czas suszenia bezy. Po upieczeniu studzimy jeszcze chwilę w piekarniku, a następnie na zewnątrz. Kroimy po ostudzeniu.