

Szarlotka w szklance



4 porcje



35 minut



z miodem
pitnym

Składniki

Liczba porcji: 4

- 4 jabłka
- 1.5 łyżki miodu
- 2 łyżki miodu pitnego lub miodówki/pigwówki
- 1.5 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki skórki z pomarańczy
- 200 g śmietany 30%
- 100 g sera ricotta
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 1 łyżka masła

orzechy włoskie do posypania



PRZYGOTOWANIE:

1. Jabłka dokładnie umyć i obrać ze skórki. Owoce pokroić w małą kostkę.
2. Na patelni rozpuścić masło i wrzucić jabłka, po czym dodać miód, cynamon, skórkę z

- pomarańczy oraz alkohol. Prażyć ok. 10 minut, mieszając, aż jabłka będą miękkie.
3. Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Następnie dołożyć ricottę i całość zmiksować.
 4. Do szklanek wyłożyć na przemian po kilka łyżek masy serowej i prażonych jabłek. Wierzch udekorować orzechami włoskimi.

Sprawdź też! [7 pomysłów na ekspresowe słodkości bez pieczenia](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/szarlotka-w-szklance/>