

Рецепт вкуснейшей шарлотки.

Обычная яблочная шарлотка актуальна во все времена!

Шарлотка с яблоками - это самый простой и вкусный пирог. В этом варианте рецепта в тесто добавляется соль. Тесто получилось очень интересное, в меру сладкое. С яблоками очень хорошо сочетается.



Ингредиенты:

Количество порций: 8

Яблоки - 400 гр

Мука - 170 гр

Сахар - 150 гр

Яйца - 3 шт.

Соль - по вкусу.

Приготовление:

Отмерьте и подготовьте все необходимые ингредиенты. Понадобится три крупных яйца, мука высшего сорта, сахар-песок. Два зеленых и одно красное яблоко средних размеров или 5-6 небольших плодов. В емкости соедините яйца с сахаром. Взбейте миксером на небольшой скорости в течение 3-5 минут до пышности.

Как проверить, что яичная масса уже достаточно взбилась?

Масса должна побелеть и заметно увеличиться в объеме, а кристаллы сахара полностью раствориться. Проведите венчиком линию, если она не исчезает на протяжении 1-2 секунд, значит яйца с сахаром взбились хорошо. Если след сразу растекается и исчезает, продолжите взбивание.

Важно обязательно просеять муку, чтобы насытить ее кислородом. От этого зависит пышность выпечки. Так как сорт и качество муки отличается, ее количество может отличаться в большую или меньшую сторону. На всякий случай просейте муки больше, чем указано в рецепте. Всыпьте муку в яичную массу, но не всю сразу. Добавляйте ее небольшими порциями столько, сколько нужно, чтобы добиться желаемой консистенции теста. Она должно быть словно густая сметана. Каждый раз продолжайте взбивание

миксером на низких оборотах. Добавьте соль. Перемешайте силиконовой лопаткой, но не долго, иначе тесто осядет и бисквит получится плотным. Консистенция теста должна получиться гладкой, однородной, без комков, тягучей, сметанообразной. Если все сделано правильно, тесто будет стекать с ложки широкой лентой. Подготовьте начинку из яблок.

Какие яблоки подойдут лучше всего?

Выбирайте зеленые кисло-сладкие и не очень сочные плоды. Из-за излишней влажности выпечка может плохо подняться. Берите плотные фрукты. Мягкие при выпекании развалятся и превратятся в кашу, а нам нужно, чтобы они сохранили свою форму и структуру.

Тщательно помойте фрукты. Обсушите их бумажными полотенцами. Очищать от кожуры не требуется. Разрежьте фрукты пополам. Удалите сердцевину с семечками. Нарежьте аккуратными дольками толщиной около 1 см или небольшими кубиками. Чтобы фрукты не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Чем больше яблок будет в выпечке, тем вкуснее. Но не переусердствуйте. Большое количество начинки не даст тесту подняться до нужных размеров. Возьмите круглую форму (Ø 22 см). Емкость может быть немного большего размера, но пирог получится не таким высоким. Застелите дно пергаментом. Или смажьте его сливочным или рафинированным подсолнечным маслом. Главное не переборщите с жиром, так как это негативно скажется на выпечке. Дно и бока формы присыпьте мукой или манной крупой. Выложите яблочные кубики. Если вы нарезали дольками, уложите их веером. Сверху на яблоки вылейте тесто. Покрутите форму, чтобы бисквитная масса заполнила все пространство между яблочными пластинками. Важно за 10-15 минут до выпекания, включить духовку на разогрев до 180 градусов, так как пирог следует отправить выпекаться сразу же. Тесто не должно стоять, иначе опадет. Выпекайте пирог примерно 30-40 минут до появления золотистой корочки. Чтобы бисквит не осел, духовку не открывайте первые 20 минут. Возможно температуру выпекания нужно будет уменьшить или увеличить, все зависит от вашей духовки. Как проверить готовность выпечки? Проткните тесто сухой деревянной шпажкой. Если она вышла сухой, значит яблочная шарлотка готова! Аккуратно выньте готовый пирог из формы. Остудите. Посыпьте сахарной пудрой. К яблокам можно добавить измельченные грецкие орехи или изюм. Сухофрукты следует предварительно промыть и распарить, чтобы они стали мягкими. Залейте изюм кипятком. Оставьте его на 10 минут. Смешайте размягченный изюм с фруктами.

Заметка: Будьте готовы к тому, что муки может потребоваться чуть больше или, наоборот, меньше, чем указано в рецепте. Ориентироваться нужно на то, каким тесто должно получиться (плотным, мягким, жидким и т. д.).

Учитывайте, что духовки у всех разные. Температура и время приготовления могут отличаться от указанных в рецепте.

Приятного аппетита!

**©Рецепт опубликован и размещён в разделе «Печковарня» на
Официальном сайте с играми от "Дубовой Рожи"!**

Неправомерное размещение без разрешения запрещено.