



Как приготовить шарлотку?

Рецепт классической пышной шарлотки с яблоками для вкусного ужина с друзьями

Продукты

- Яблоки
3 небольших (300 г)
- Яйца
С0 (крупные) - 4 шт
- Сахар
200 г (можно 100-120 г)
- Мука
120 г (4-5 ст. ложек)
- Сок лимона
2 ст. ложки
- Сахарная пудра
(по желанию) - 0,5 ст. ложки

Приготовление

- 1. Яблоки нарежьте ломтиками
- 2. Полейте нарезанные яблоки лимонным соком и перемешайте

3. В большую миску разбейте яйца, затем включите духовку для разогрева до 180 градусов

4. К яйцам всыпьте сахар

Рекомендуем не сразу всыпать весь сахар, а добавлять частями при взбивании

5. Миксером, на высокой скорости, взбивайте яйца с сахаром в течение 8-10 минут минимум. Масса должна стать светлой, пышной и увеличиться в несколько раз.

На качество и скорость взбивания яиц может влиять форма венчиков миксера, и лучше всего - парные основные насадки

6. В яичную смесь просейте частями муку через сито

7. Лопаткой аккуратно вмешивайте муку снизу вверх, поднимающими движениями, чтобы тесто осталось воздушным, не осело

8. Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 23-24 см) покройте пергаментом. Стенки формы смазывать маслом не нужно

Если беспокоитесь, что пирог будет трудно вынуть из формы, смажьте ее маслом, но присыпьте при этом мукой, панировочными сухарями или манкой

9. На дно формы выложите ломтики яблок

10. Сверху яблоки залейте тестом

Можно выложить яблоки в два слоя, чередуя их с тестом

11. Выпекайте шарлотку в духовке, предварительно разогретой до 180 градусов, примерно 40 минут

Важно духовку при выпечке бисквитного теста не открывать, по крайней мере первые 20 минут

- 12. Готовую шарлотку остудите в форме. Затем выложите бисквитный пирог с яблоками на блюдо, перевернув вверх дном, чтобы яблочные ломтики оказались сверху. Посыпьте сахарной пудрой.

Трапеза

- Накройте на стол
- Заварите чай
- Позовите гостей за стол
- Наслаждайтесь шарлоткой и компанией друг друга

Приятного аппетита!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?