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?