Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Шарлот из яблок

12 сентября 2014 12:58 · https://open-cook.ru/recipes/sharlot-iz-yablok



Все мы привыкли, что **шарлотка** - это **простой бисквитный пирог с яблоками**, но на самом деле корни этого десерта уходят прямиком в английский пудинг, который готовили из ломтиков хлеба и припущенных яблок. Причем, еще каких-нибудь сто лет назад, **шарлотку** называли "шарлот". Ниже я покажу вам "Шарлот из яблок" по старинному рецепту из книги Пелагеи Александровой-Игнатьевой "Практические основы кулинарного искусства". Этот очень **простой рецепт** старинной **яблочной шарлотки** незаслуженно забыт нынче, приготовление его является весьма приятным и забавным, мне кажется, что этот пирог весело готовить с детьми или внуками.

Если вы хотите узнать больше об этом пироге, то можете прочитать нашу Статью о Шарлотке, ее видах и истории происхождения.

В самом рецепте **шарлотки** сказано, что готовить ее нужно в шарлотнице. К сожалению, ни фото или рисунков, ни более подробных описаний шарлотницы я не нашла. Известно лишь, что это была небольшая, высокая форма со съемным дном. Поэтому я использовала обычную разъемную форму с диаметром 16 см.

К моему удивлению, количество ингредиентов, данное в рецепте, идеально подошло для моей формы.

Итак, для "Шарлот из яблок" нужно:

- 100 гр сливочного масла
- 5 штук антоновских яблок (у меня антоновки под рукой не оказалось, поэтому использовала местный ленинградский сорт кисло-сладких яблок "Слава победителя", подойдут любые другие кисло-сладкие яблоки)
- 2 черствых городских булки, "хлеб нужно брать черствый, потому что мягкий плохо режется и ему трудно придать форму", при качестве нынешнего хлеба и свежий вполне сойдет (еще сто лет назад эти булки назывались французскими, но потом их переименовали, за неимением в магазинах нашего района городских булок, использовала обычный нарезной батон)
- примерно 1/2 стакана сахара, можно и больше положить (в рецепте точное кол-во сахара не указано, но по факту оказалось, что половины стакана хватает вполне)
- ром (опять же без указания точного кол-ва добавила рюмку (50 гр), можно заменить коньяком)
- 1 яичный желток + 1 ч.л. молока для смазывания
- варенье для подачи

Для начала берем булки или батон, аккуратно срезаем корки со всех сторон. Отмеряем линейкой или чем-то подходящим высоту стенок формы. По этой мерке нарезать хлеб на тонкие ломтики (около 1 см или меньше). чтобы высота их была такой же, как высота формы. Шириной из сделать в два пальца, т.е. должны получится длинные, тонкие и узкие (но не слишком, иначе шарлотка развалится) ломтики хлеба. Ломтиков этих должно быть столько, чтобы полностью выложить стенки формы. Из оставшихся вырезать небольшой кружок стопкой или формой для печенья, остальное нарезать небольшими треугольниками.

Теперь нужно примерить все ломтики по форме, чтобы они были впритык, а еще лучше внахлест, осставшиеся, не влезшие в форму ломтики отложить на потом, они нам еще пригодятсяч, корки тоже не выбрасываем. Выложить хлеб из формы.



20 гр сливочного масла растопить на маленьком огне. Обрезки (не отложенные ломтики) нарезать маленькми кубиками, выложить их на противень, вылить на них растопленное масло, перемешать и подсушить в духовке при 180 градусах до золотистого цвета.



Яблоки очистить о кожуры и семенной коробки, нарезать тонкими и длинными брусочками.



50 гр масла растопить на маленьком огне, добавить к нему яблоки, сахар и ром.



Перемешать и тушить на небольшой огне до мягкости яблок. Их нужно помешивать, чтобы они не прилипали ко дну и снять как только яблоки стали мягкими, иначе они разварятся и превратятся в кашу.



Выложить готовые яблоки в миску, в сковороде останется жидкость, выливать ее не нужно. Смешать яблоки с гренками и оставить до остывания. Гренки добавляют для того, чтобы они впитали сок, который выделят яблоки, иначе этот яблочный сок размочит хлеб и **шарлотка** не будет держать форму, попросту развалится.



Отложить граммов 20 масла, остальным (или чуть больше) щедро смазать форму, дно выложить кружком пергаментной бумаги, тоже смазанной маслом.. Желток смешать в мисочке с молоком. Начинается самое инетерсное - сборка шарлотки:

Берем прямоугольные ломтики, обмакиваем их в растопленные 20 гр масла (если этого масла не хватит, обмакивайте в жидкость из под яблок со сковороды) и укладываем их вдоль стенок формы. Смазать их между собой с боков желтком, это можно сделать пальчиками или кисточкой. Ломтики плотно прижимать друг к другу, я внахлест делать не стала, они и так соединились прекрасно.



Так же выложить дно формы, если будут щели, заложить их кусочками отложенных ломтиков.



Заполнить форму яблочной начинкой плотно, чтобы лмтики хлеба не отставали от стенок формы



Закрыть все отложенными ломтиками.



Уложить поверх этой красоты корки, их уже смачивать не нужно, они нужны для того, чтобы при выпекании края и верх шарлотки имели золотистый цвет, а не темный и уж точно не угольный.



Отправить шарлот в духовку, разогретую до 180 градусов минут на 15. Признак готовности шарлотки - это когда стенки зарумянятся и сам пирог будет свободно отставать от краев формы.



Снять корки, они нам больше не понадобятся. Перевернуть форму на блюдо или красивую тарелку, снять кольцо, дно и бумагу. Красиво получилось, не правда ли?



Такую **яблочную шарлотку** лучше подавать сразу, полив ее горячим сиропом из под варенья, а лучше все варенье разогреть и полить, чтобы ягодки еще были :) А перед подачей можно повязать ленточкой и украсить цветами, тогда получается прекрасный праздничный вариант пирога!



У меня **шарлотка** получилась отличной, ничего не развалилось, начинка была очень вкусной, ну и с вареньем, конечно, здорово :)



Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Зуля # 23:34 20.12.2015

Все с такой любовью к читателям показано, спасибо)))Приятно читать и огромное желание испробовать все варианты шарлоток.
