



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Шарлотка с яблоками

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Шарлотка с яблоками

12 сентября 2014 15:14 · <https://open-cook.ru/recipes/sharlotka-s-yablokami>



Шарлотка! Ах, шарлотка! Возможно ли найти в нашей стране семью, в которой не готовят щедрой осенью **яблочную шарлотку**? Я таких не знаю :) Не смотря на многообразие вариантов ее исполнения, классическим все же является простейший бисквит, в который добавляют яблоки. **Рецепт шарлотки** настолько прост, что под силу даже детям. В моей семье этот пирог не просто любят, но обожают. Мама научила меня печь ее еще в детстве, мне было лет 6 и с тех пор я делаю ее закрытыми глазами. Причем только дома получается самая вкусная **яблочная шарлотка**! И не только из-за маминых нежных рук, папиных улыбок и шуток во время чистки яблок, но и из-за чугунной сковороды, в которой ее выпекали. В ней пирог всегда получался таким необыкновенным, с потрясающе вкусной корочкой по бокам, такой хрустящей, что начинаешь обкусывать ее

еще горячей... Сейчас мы далеко от дома и такой сковороды у меня нет, поэтому и **шарлотка** получается несколько иной, но всегда очень вкусной.

Ниже я дам вам **классический простой рецепт шарлотки с яблоками**, на его основе вы можете фантазировать, как вашей душе угодно.

А еще у нас на сайте есть Статья о Шарлотке, ее видах и истории происхождения.

Классический рецепт шарлотки:

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 4 яйца
- 0,5 ч.л. разрыхлителя или соды, гашеной уксусом (я заменяю соду разрыхлителем в том же кол-ве)
- 4-5 яблок (яблок в шарлотке много не бывает, можно еще парочку добавить), лучше брать кисло-сладкие яблоки, с Антоновкой или Славой победителя всегда получается очень здорово.

Вы можете добавить в тесто ванильный сахар, цедру апельсина или лимона, другие фрукты, все, что вам нравится.

В миске взбить яйца с сахаром.



oren-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Масса должна увеличиться в объеме раза в 3 и стать приятного кремового цвета.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Просеять в эту смесь муку с разрыхлителем или добавить вместо него соду.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Яичную массу с мукой взбивать на небольшой скорости и недолго, нужно только чтобы тесто стало однородной консистенции. На этом этапе в тесто добавляются яблоки, их нужно очистить и удалить сердцевину, нарезать кубиками, например (если кубики будут слишком маленькими, то во время выпечки они просто растворятся в тесте и станут почти незаметными).



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

А можно нарезать яблоки тонкими ломтиками.



Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто.

Яблочную шарлотку можно выпекать в чем угодно, например, в высокой круглой форме (или в сковороде :)). Вот эта имеет диаметр 20 см, в ней **шарлотка** получается высокой, причем чем выше пирог, тем больше хрустящая корочка сверху (в газовой духовке у меня этой корочки не было, может из-за того, что духовка была старой и выпекали в ней, поставив вниз миску с водой).



Шарлотку в подобной форме выпекать в духовке при 180 градусах минут 40-50, на готовность проверить зубочисткой или деревянной лучиной, воткнуть ее в середину и если сухая, значит, пирог готов. У некоторых корочка сильно румянится и даже становится почти черной, этого можно избежать так: когда пирог поднимется и покроется золотистой корочкой, накройте его куском фольги, тогда он продолжит выпекаться, а корочка дальше румяниться не будет.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

А еще **яблочную шарлотку** можно спокойно готовить в широкой форме, например, в такой, диаметр ее 26 см. Будет красиво, если вы возьмете еще пару яблок, почистите их и обрежете с четырех сторон, чтобы огрызок (середина) получился прямоугольным. Каждую из полученных частей нужно надрезать ножом на лепестки, не дорезая до конца и аккуратно переложить на тесто с кусочками яблок, вдавливать в тесто их не нужно, во время выпечки оно само поднимется.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Такой широкий пирог выпекать при 180 градусах минут 25-30, готовность так же определить зубочисткой или деревянной лучиной, если сухая в середине пирога, значит, он готов. После выпечки яблочные вот эти лепестки раскроются и пирог станет очень милым. Для красоты присыпать его чуть-чуть сахарной пудрой.



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вот они наши шарлотки красавицы, вроде бы разные, но суть, вкус и текстура у них одинаковые! Бисквит - как облачко, нежный и воздушный, а яблоки так приятно дополняют его вкус, особенно если они с кислинкой, а какой аромат стоит...



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Одно из преимуществ широкого пирога - большому количеству гостей достанется)))



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Пусть ваш дом наполнится чудесным ароматом **яблочного пирога**, уютом и легким смехом любимых, родных и близких людей:

Вкусно яблоками пахнет.
На диване дремлет кот.
А в духовке у бабули
поднимается пирог.
С желтой корочкой хрустящей.
Тесто – как лебяжий пух.
Аромат такой пьянящий,
что захватывает дух!
Позади уже полвека –
подводить пора итог.
Но я помню и поныне
чудный бабушкин пирог.
Вкусно яблоками пахнет.
И мурлычет рыжий кот.
Я пеку своим внучатам
тот же сказочный пирог.

(Кира Крузис)



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Комментарии (902) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/sharlotka-s-yablokami/comments>

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/452_2014-09-12_sharlotka-s-yablokami_comments.pdf