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

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

# Шарлотка с яблоками

https://open-cook.ru/recipes/sharlotka-s-yablokami

## Комментарии: 902

**лилия** # 06:31 16.09.2014

отлично,то что надо!

**алена** # 16:59 27.04.2016

почему он пахнет не аппетитно, и будто что то стухло???

**Анна Нечаева** # 17:03 27.04.2016

Понятия не имею, должно пахнуть вкусно и аппетитно. Значит, что-то пошло не так. Возможно, вы нарушили технологию, продукты не качественные, что-то стухло (может даже в духовке), переборщили с разрыхлителем или содой (ни разу за ними дурного запаха не замечала). Может с формой что-то не так.

**Гость** # 16:47 6.05.2016

дно отдавет сильно посторонним запахом, а сам пирог таким же запахом но не сильно, суть в том что есть невозможно

**Анна Нечаева** # 21:56 6.05.2016

Значит дело в форме (которая выделяет неприятный запах), либо в продуктах (которые могли приобрести посторонний неприятный запах в холодильнике, например (хотя ума не приложу, как такое может быть)), либо в духовке (хотя непонятно, что там могло быть, если сам пирог приобрел неприятный привкус).

**Любовь Васильевна** # 11:00 30.08.2016

Нет, всё и все делают правильно, этот запах просто от яиц, а точнее от белка, я например из-за этого никогда не пеку безе (меренги) из белка, да и есть не могу, даже когда готовые вижу: глаза просят, а душа отвергает - обоняние у нас через чур острое...У приятельницы из-за этого всю дорогу обида на мужа, она не умеет ничего печь, (не обучаемая) кроме шарлотки, и к приходу мужа с работы испечет и ждёт, что он скажет одобрям, а он открывает дверь и всегда с порога - фу как мерзко воняет...

**Гость** # 18:26 14.09.2016

Яйца были не свежие

**Лилия** # 13:40 30.05.2017

Вы скорее всего переборщили с содой или ванилином.

**Виктория** # 14:39 12.05.2016

возможно вы что-то сделали не правильно. У меня получилось очень вкусно. Хочу задать вопрос: вы в этой форме делали что либо другое? если да, то возможно дело в неправильном приготовлении. Когда я делала немного другой торт, я переборщила с содой и уксусом, было действительно не приятно его есть, хотя на вид был очень аппетитным.

**Вера** # 07:10 31.08.2016

Вот пеку , посмотрим , яйца свои , деревенские , яблоки тоже

**настя** # 01:01 18.09.2016

очень вкусный пирог получился я вам скожу

**марго** # 13:09 3.08.2016

Пирог Ваш неприятно пахнет только по одной причине( Вы сами её и написали - что пахнет неприятно дно торта) а именно: скорее всего Ваш противень с плохим покрытием, вернее покрытие поцарапано. Нужно обязательно простилать пекарскую бумагу. Удачи

**Гость** # 17:36 11.08.2016

Соду гасить надо уксусом и корицы обязательно добавлять,а можно и лимонного сока выдавить-запах превосходный будет

**софия** # 11:10 20.09.2016

мойте чательно посуду

**Вера** # 12:12 31.08.2016

Шарлотка отличная получилась ,очень боялась , пока пекла , тк прочитала ваш коммент... Все супер просто ..

**Светлана** # 13:33 8.09.2016

Может просто сковороду нужно мыть)))

**Алекс** # 08:13 17.12.2016

Пробовал мыть, всего на месяц помогает.

**кирилл** # 11:29 24.09.2016

яйца тухлые были!

**Гость** # 06:17 30.05.2017

Если яйца стихли, вы бы сразу почувствовали запах, это дело в посуде. Я давно отказалась от всех форм, пеку в стеклянной кастрюле.

**Раиса** # 07:57 4.10.2016

Пеките на фольге или на пекарской бумаге и обязательно кладите Ванилин или ванильный сахар

**Анна** # 11:00 8.10.2016

Вкус неприятный от соды, положите ваниль или натрите апельсина.

**даша** # 13:07 4.11.2016

мне всего 12 лет. у вас есть какие нибудь советы по приготовлению шарлоток.....

**Татьяна** # 12:58 27.10.2016

Может быть дело в масле или в том, чем вы смазывали форму?

**даша** # 12:58 4.11.2016

масло могло испортится

**Гость** # 13:35 7.11.2016

Скорее всего вам просто не нравиться запах яиц в тесте. А многим наоборот это очень нравиться.

**Гость** # 13:17 14.01.2017

сначала научитесь готовить.

> **Гость** # 00:53 28.01.2017
>
> sam takoy

**татьяна** # 07:25 7.12.2019

Промойте духовку и форму. У меня запах изумительный!!!

**Ася** # 15:43 13.08.2016

К сожалению, шарлотка частенько отдает запахом яиц. Я прочитала, что при приготовлении теста нужно добавить коньяку или рома. Попробовала и мне понравилось. И соды много нельзя, лучше готовый разрыхлитель.

> **Любовь Васильевна** # 11:08 30.08.2016
>
> А что такое готовый разрыхлитель? Это та же самая сода + лимон.кис-та искусственная в порошке, ну а кто вам не даёт взять соду и погасить её натур. лимонным соком, чуть выдавили сока из лимона и зашипела ваша сода. Да, чтобы перебить запах от яичных белков, лучше добавить коньяка, чуть, рома, или виски на худ. конец, либо ванилин, корицу, советуют тертую мелкой стороной терки натрите кожицу лимона и тоже запах приятный, всё лучше будет пахнуть, чем этот запах белковый...
>
> > **Катя** # 11:26 23.02.2017
> >
> > яблоки брызгаю лимонным соком чуть корицы ложечки рома или коньяка..думаю и водки можно)) в тесто ваниль и цедру апельсина))Очень вкусно))
> >
> > **гномм** # 13:41 10.05.2017
> >
> > водочки пару чарок и все будет класссс

**Марина** # 03:37 27.08.2016

Добавила в тесто лимонную цедру, приятно отдаёт лимоном, стоит в духовке, жду результат)))

> **даша** # 13:00 4.11.2016
>
> лучше апельсиновая цедра

**софия** # 13:36 20.09.2016

фигня,почему получилась жидкая масса я готовила 30 минут и ещо 30 етаже час

>
> **Анна Нечаева** # 13:41 20.09.2016
>
> Либо в тесте ооочень много сочных яблок, либо проблема в духовке. Либо была сильно нарушена технология. Иначе за час шарлотка превратилась бы в угольки.

**вероника** # 11:08 21.10.2016

Анна,большое СПАСИБО за рецепт. Просто пальчики оближешь. Правда я запекала на противне, но тоже прикольно!

> **даша** # 13:03 4.11.2016
>
> Я тое пеку на протвине

**Алексей** # 11:38 27.01.2017

Прежде всего многое зависит от яиц. Много раз замечал что старые яйца оставляют на тесто. Вои и может быть такой результат. Я часто готовлю, таких не поняток не было. Используйте СВЕЖИЕ продукты и всё будет хорошо.

**Люлю** # 17:00 1.04.2017

Дело может быть в яйцах, достаточно одного подпорченого яйца и всё, правильно когда пирог готов, то он пахнет как будто кто-то сдох

**Екатерина** # 11:15 16.05.2017

Все супер !все Понятно. А главное вкусно!!! Единственное, добавила сахара по своему вкусу. Спасибо!

**Лана** # 14:42 20.07.2017

Читала в другом рецепте, там добавляют в тесто масло. У вас его нет. ?

**Анна Нечаева** # 17:43 20.07.2017

У меня масла нет!

**Калера** # 17:03 25.05.2016

Что-то не так с продуктами

**Татьяна** # 13:54 3.06.2016

Соды много положили. Если написано, что надо половину чайной ложки, то надо положить меньше и без горки.

**НАТАША** # 11:57 19.06.2016

Совершено верно

**Галина** # 11:59 12.06.2016

из-за яиц несвежих

**Светлана** # 12:44 21.06.2016

Скорее всего вы плохо взбили яица. Потому и получилось типа омлета, а не шарлотки.

**карина** # 18:56 12.07.2016

яиц много

**Алекс** # 12:59 25.07.2016

..думаю,что это из-за уксуса!..гасите соду кипятком!..

**Ирина** # 15:50 10.08.2016

гасить соду советую лимонным соком, можно им и яблоки сбрызнуть

**Гость** # 07:13 31.08.2016

При гашении соды кипятком , образуется яд - карбит.. Опасно.. Ввнилинчику добавить не пробовали , и после корица чуть чуть с сахарной пудрой?

**Гость** # 14:09 10.11.2016

формулу химической реакции не уточните?

**Лео** # 16:54 1.01.2017

2Гость
При "гашении" соды кипятком образуется раствор соды в горячей воде. А при прогуливании школьных уроков химии образуются глупейшие комментарии типа вашего...

**Гость** # 17:53 14.08.2016

яйца может испорченные?

**Людмила** # 05:50 20.08.2016

Вы положили в пирог много соды. От этого и запах неприятный

**ЕЛЕНА** # 07:46 25.08.2016

соду можно гасить просто кипятком, вот, эффект тот же

**Гость** # 16:57 4.09.2016

вы что не читали что с кипятком образуется яд?

**Genik** # 17:00 30.09.2016

Формулу или хотя бы название яда напишите! Вместе посмеёмся!

**Инесса** # 16:21 20.08.2016

Замените яблоки.Запах либо от долго лежалых яблок,либо от сорта яблок можкт быть

**юлиана** # 14:17 21.08.2016

как хозяйка ты полный отстой как такой простейший рецепт можно запороть

**Анастасия** # 08:04 29.08.2016

Ну вот зачем вы так???Девушка ищет совета,а не неготива.У меня стаж на кухне уже 25 лет,и то иногда получается редкостная гадость даже тех рецептов которые готовлю уже четверть века.Хозяюшки ))давайте быть добрее))

**Любовь Васильевна** # 11:15 30.08.2016

Хозяйка она не отстой, это запах от белка такой...Девочки, не гадайте, вы когда будете в магазине, найдите меренги-безе из белка и понюхайте, и поймёте, что это такой запах от белка, а не от формы, от царапин на форме, от дна, и массу причин, которые вы тут уже написали...Я этот запах тоже не могу выносить, и не пеку никогда шарлотку, хотя бисквит магазинный обожаю, но они ром добавляют, он перебивает запах яиц.. помните ром бабу, такая была выпечка раньше...

**АННА** # 11:47 23.08.2016

соды избыток...возможен второй вариант-попало вам яйцо несвежее..в общей массе не заметили...а при ыпечке...но самый верный вариант-соды оч. много

**Гость** # 07:24 31.08.2016

Алена , пеку пирог , по дому яблочный запах , аромат ванили... На вид красивый получается .. Дно формы я застрелила пекарской бумагой. Но и на всякий случай промазала под бумагой стенки сливочным маргарином.. Яйца надо взбивать до пышной пены..

**Гость** # 11:41 2.09.2016

Яйца тухлые

**Гость** # 20:42 3.09.2016

потому что ты рукожопая хозяйка

**Ольга** # 15:46 21.09.2016

Совершенно с Вами согласна.

**алёна** # 13:21 1.10.2016

я согласна что ты рукаопка

**Таня** # 18:52 2.10.2016

По крайней мере она лучше тебя , а если у тебя не получилось значит это ты рукожопая

**Фаина** # 03:14 13.09.2016

Всё дело в яйцах, просто вам попали не свежие. И ещё, специально не положила ни соду, не разрыхлитель, получилось отлично.

**Жанна** # 10:02 22.09.2016

Может Вам яйцо попалось тухлое ? Пахнет яблоками и ванилью , если добавили. )))

**Анатолий** # 08:48 29.09.2016

Алена, это не свежие яйца. В любое тесто где есть яйцо добавляйте ваниль или корицу.

**Любовь Викторовна** # 16:47 29.09.2016

яйца нужно брать свежие

**Гость** # 08:39 2.10.2016

надо яйца свежие класть

**Мария** # 11:45 3.10.2016

Может яйцо было не свежее!!!

**Рая** # 06:30 8.10.2016

Видать у тебя алена,просто тухлые яйца!)))

**виктор** # 12:36 8.10.2016

научись готовить

**Татьяна** # 10:04 10.10.2016

Яйца надо свежие класть

**арина#** # 11:04 18.10.2016

Не быть вам поваром, Алёна)

**Bitter** # 09:20 28.10.2016

Блин, что стало??

**лора** # 09:27 12.11.2016

Как можно испортить "шарлотку"????? Алена, а вообще что нибудь готовите?

**Екатерина** # 10:32 16.12.2016

Скорее всего были тухлые яйца! От шарлотки всегда ПОТРЯСАЮЩИЙ аромат

**Z** # 16:22 26.12.2016

Господи, всегда найдётся человек, который всё прекрасное опошлит своим негативным восприятием!

**Любовь** # 16:26 3.02.2017

всё дело в соде---если её недогасить или перегасить--то она дает отвратительный запах, лучше пользуйтесь магазинным разрыхлителем для уверенности.

**Вика** # 11:43 28.05.2016

Оболденый пирог получилось очень вкусно

**Полина** # 11:11 2.06.2016

Очень вкусно, спасибо за рецепт!

**Ася** # 12:02 18.08.2016

Очень вкусно, вся семья ела и просили еще сделать

**оксана** # 14:49 17.09.2016

моя мама дно посыпала сухарями и на яблоки резала масло 50 грам

**ИРИНА** # 13:26 25.10.2016

Да очень вкусно дочке10 лет испекла сама,строго по вашему рецепту. получился класный.

**ирина** # 06:35 9.11.2016

Ням -ням вкусняшка!Спасибо!!!

**Ольга** # 17:47 12.11.2016

Рецепт отличный! Все получилось! Очень вкусно!!! Спасибо)

**user-cf450** # 10:28 14.11.2016

Превосходный аромат,и надеюсь вкус тоже порадует )

**Элионора** # 14:02 17.05.2017

Тесто пока бомба кремовое

**люда** # 16:23 30.07.2017

да

**Тамара** # 19:59 16.11.2014

Замечательно получилось! Спасибо!Только я еще сверху посыпала коричным сахаром.

**Дарья** # 02:03 6.12.2014

спосибо очень хлороший рецепт

**Кончита** # 08:24 13.12.2014

Простите за тупой вопрос: разрыхлитель надо уксусом гасить?

**Анна Нечаева** # 09:29 13.12.2014

Нет, не нужно

**Гузель** # 10:17 23.07.2015

А я погасила))))))))))

**Владимир** # 14:54 28.04.2016

О чем идёт речь у тебя.

**Гость** # 14:59 28.04.2016

Нет не нужно

**галина** # 11:17 18.10.2015

Ведущая теле теле тесто в "Еда" советует вообще не гасить соду, просто вместе с ней в тесто добавить шепотку лимонной кислоты

**Наташа** # 15:08 10.02.2016

А я всегда разбавляю лимонную кислоту в воде и гашу ею соду

**Галина** # 18:53 14.11.2015

Я вообще никаких разрыхлителей не использую , Считаю их лишними , надо минут 10 взбивать яйца , постепенно добавляя сахаоный песок !

**Кристина.** # 20:23 2.12.2015

Я также добиваюсь пышности-взбиваю дольше)

**Светлана** # 15:47 27.12.2015

И я всегда без соды и разрыхрителей обходилась. Даже не знала, что кто-то может их использовать в шарлотке. Зачем? Они и так пышная получится.

**Арина** # 15:06 30.01.2016

Я делаю с содой!

**Арина** # 16:22 12.03.2016

А я всегда добавляю разрыхлитель, так ещё вкуснее!!)

**Гость** # 22:16 3.09.2016

Совершенно верно

**Аделина** # 12:56 14.03.2016

Именно так я и делаю. Щепотку соды в бисквит добавляют, чтобы он не "сел" и никакой кислоты не надо.

**Фаина** # 03:15 13.09.2016

Совершенно правильно!!!!!

**Вера** # 21:45 3.12.2015

нет

**дарья** # 05:30 3.01.2016

Кончита нет ты не так поняла разрыхлитель не надо гасить уксусом-это надо соду гасить уксусом,а разрыхлитель есть ток в пачках его не надо ни когда гасить

**Евгений** # 18:44 8.05.2016

Всегда оч смеялся над устоявшимся мнением что надо "в ложке" гасить соду, это же глупо. проходит реакция соды с кислотой весь углекислый газ улетает в воздух, а те малюсенькие остатки непрореагировавшей соды разрыхляют Ваш пирог, реагируя с молочной кислотой яблочной или просто сода разлагается под воздействием температуры...люди частенько с двумя высшими образованиями...а как папуасы повторяют друг за другом всякий бред...

**Анна Нечаева** # 19:27 8.05.2016

Хорошо, что вы есть и другие неравнодушные люди. Кто-то же должен просвещать. Т.е. соду уксусом гасить не нужно, можно прямо так класть? Может вы в курсе, откуда это гашение соды уксусом пошло? У меня мама всегда так с шарлоткой делала, как ее научили.

**Таня** # 09:05 28.06.2016

Как-то я положила в пирог (другой) не гашёную соду. Пирог получился горьковатым. М.б. эта причина послужила гашению.

**Любовь Васильевна** # 11:40 30.08.2016

Как это откуда, от телефона - одна другой сказала и пошло...А сейчас столько умников, так как они сначала и предварительно залезли в инет и прочитали, а потом хихикают - типа все глупы, а они умные...

**Людмила** # 09:14 18.09.2016

Абсолютно с Вами согласна насчёт глупости гасить соду уксусом в ложке - это абсолютно бесполезно, я тоже всю жизнь смеюсь над этим.

**Гость** # 15:45 19.07.2016

разрыхлитель это и есть сода+ лимонная кислота

**Миранда** # 09:53 3.02.2016

Нет

**Татьяна** # 13:58 3.06.2016

Разрыхлитель гасить уксусом не надо, т.к. в состав разрыхлителя уже кислота входит. А вот соду заранее гасить уксусом нельзя, т.к. почти весь углекислый газ уйдет в воздух. Надо смешать жидкие и сухие компоненты отдельно, Соду или разрыхлитель смешать с мукой.. А потом, перед самой выпечкой жидкие и сухие компоненты перемешать и быстренько в духовку. Чтобы разрыхлитель или сода лучше работали, я еще в шарлотку добавляю немного сметаны.

**ольга** # 01:35 14.12.2014

чудесный пирог, спасибо за рецепт

**Игорь** # 04:28 14.12.2014

Нутром чувствую, вкусная шарлотка. 17 испеку, есть повод. Спасибо за рецепт!

**Юлия** # 15:15 10.01.2015

Очень вкусная получилась ШАРЛОТКА! Спасибо за рецепт....

**настя** # 18:10 21.01.2015

спасибо.очень красиво и вкусно получилось,хотя кондитер я никакой)

**эмилия** # 21:28 22.01.2015

полный отстой не переводите продукты11

**Анна Нечаева** # 09:11 23.01.2015

Нужно иметь феерический талант, чтобы не получился простейший рецепт.

P.S.: так как количество тех, у кого данная шарлотка получилась, значительно превосходит тех, у кого ничего не вышло, то подозреваю вашу несостоятельность в готовке.

**Гость** # 16:04 6.06.2015

Вы правы!!!!!!

**Татьяна** # 13:02 13.10.2015

Если печь(.как у меня) содной стороны сильно печет,то пирог просто сгорает ,а с другой-сырой.Поэтому все может быть.Сейчас попробую.как посовеовали,накрыть фольгой.

**Любовь Васильевна** # 11:56 30.08.2016

Татьняе, а вы крутите-поворачивайте форму, а чтобы не горел вверх, да, накрывайте или фольгой, или пекарской бумагой, у меня хлебопечка так выпекает хлеб, и в ней не покрутишь форму, процесс не остановить, а приятельница замес делает в хлебопечке, а ставит печь в духовку и каждые 15 минут поворачивеат форму с хлебом, и получается отличный хлеб...

**галина** # 07:48 19.10.2015

нет, ну девушке просто не понравился вкус))) Она же не пишет, что не получилось))) Да и она просто дурака валяет, не обижайтесь...

**Гость** # 04:23 6.12.2015

Вы правы

**Гость** # 17:53 18.02.2016

просто у этой Эмилии руки из задницы растут. НЕУМЕХА

**светлана** # 16:29 22.03.2015

Шарлотка отменная! Вы говорите не правду!!!

**Markiza-Angelov** # 10:46 25.07.2015

Не умеешь готовить - не берись)))),чтоб все получалось,надо готовить с душой,и с хорошим настроением

**Ангелина** # 15:34 29.09.2015

Сегодня у меня куча мелких неприятностей, но шарлотка получилась отменная, пожалуй, лучшая из тех, что не раз приходилось печь. Не исключаю, что пол чайной ложки разрыхлителя сделали её особенно пышной. Спасибо, Анна! Кондитерская удача перекрыла все бытовые мелочи.

**софия** # 11:14 3.09.2016

шикарная шарлотка я добавила немного черной смородины для красоты и моя внучка которая никогда не ела шарлотку съела и нахваливала

**Алина** # 15:00 6.01.2017

Шарлотка получается вкусной, пышной. Спасибо за рецепт.

**николай** # 16:54 11.10.2015

Это точно! нет настроения-не подходи к духовке!

**Анна** # 09:37 7.05.2016

Наоборот нужно готовить почаще и руку набивать,чтобы дальше по жизни с душой готовить и опытом)))

**Элен** # 06:12 30.08.2015

Согласна

**амигос** # 20:37 22.10.2015

ооооо тварюка, ты и здесь срешь, видно нормальной ты не станешь никогда

**Смешной пёс** # 20:44 22.10.2015

Жги Амигос! Гав!

**наталья** # 05:20 29.10.2015

шарлотка замечательная!а у вас просто руки ни от туда растут,раз неполучилось.

**Лека** # 19:45 21.10.2016

А ты безграмотна. И че?

**Ирена** # 19:32 27.11.2015

Рецепт отличный,классический!Я всегда так делаю шарлотку.И что бы она не получилась ни разу такого не было!Испортить такой простейший пирог-это нужно сильно постараться, действительно талант нужен....

**Светлана** # 15:21 28.11.2015

Эмилия!А вы попробуйте еще раз! И у Вас обязательно получится))))Это очень вкусно!!!

**елана** # 08:28 22.02.2016

Зря вы так, не жиров, не консервантов, самый простой способ десерт приготовить

**Ксения** # 13:58 22.03.2016

Делаю шарлотку именно по такому же рецепту, и еще не было ни одного случая, ЧТОБ она не получилась.
Автору данного рецептика, спасибочки отдельное....

**Эллуша** # 07:53 24.05.2016

На вкус и цвет все фломастеры разные.
Рецепт очень простой и хороший.
Пирог получился очень нежный и вкусный, спасибо !

**Виктор** # 15:50 18.06.2016

Поддержу. Не переводите продукты. Получилось хер пойми чего а не шарлотка. Выкинули на помойку. Ребенок расстроился только... Лучше бы по бабкиному рецепту готовили как всегда...

**Анна Нечаева** # 17:45 18.06.2016

"по бабкиному рецепту" - вы, видимо, и к продуктам также относитесь, как и к людям.

**Ольга** # 01:41 2.08.2016

Так это и есть по *бабкиному:*Его можно испечь,даже если гости уже позвонили в дверь))) ВКУСНОТИЩА!!!

**Лека** # 19:46 21.10.2016

Неча на зеркало пенять. Рецепт отличный

**мишель** # 12:23 15.07.2016

для Эмилии.
очевидно,руки у мадам растут не от туда....

**Гость** # 19:37 14.02.2017

Всем "гостям умникам"! Пенрестаньте хаить женщину-ну вот не получлась шарлотка....ну и что? Причем сдесь пятая точка и руки? Я лет 15-20 пеку хлеб,а вот з-4 раза не получалось и только спустя время узнала что во всем виноваты были дрожжи!Так что тоже руки не стого места ростут?Какие злые люди-где вас учили быть такими грубиянами? СТЫДНО!!!!!

**Гость** # 15:49 19.07.2016

очень простой рецепт. готовлю с 20 лет. Всегда получался. Девушка просто издевается. Ну не может шарлотка не получиться!

**Ольга** # 01:43 2.08.2016

Я тоже думаю прикалывается.Шарлотка не может не получиться)))Или соды сыпанула щедрой рукой)))

**Татьяна** # 14:31 12.08.2016

Согласна! Шарлотка НЕ МОЖЕТ не получиться!!!!!!!!!!

**Яна** # 15:16 23.01.2015

Готовлю уже не первый Ваш рецепт. Спасибо, шарлотка получилась превосходная

**Римма** # 10:36 25.01.2015

Получился очень вкусный пирог, всем понравился! Спасибо!

**Алина** # 14:40 4.02.2015

СКолько получается долек

**Анна Нечаева** # 14:45 4.02.2015

На сколько порежете, столько долек и получится.

**Наталья** # 15:17 18.02.2015

Спасибо.! очень вкусно

**наталияш** # 06:22 18.03.2015

шарлотка удалась
спасибо за рецепт!

**григорий** # 10:55 23.03.2015

спасибо !!

**григорий** # 10:56 23.03.2015

ну очень аппетитно !

**Ирина** # 19:19 23.03.2015

А стакан - это сколько? 200 или 250?

> **Анна Нечаева** # 19:30 23.03.2015
>
> В России принято использовать стаканы 250 мл, в Америке 240, поэтому можете использовать стакан и в 240 и в 250 мл, 10 мл погоды в данном рецепте не сделают. Стаканы в 200 мл используются крайне редко и только отдельными людьми
>
> > **Надежда** # 09:03 12.05.2016
> >
> > Если стакан 200 мл, а яблоки антоновские, то шарлотка будет кислой. А вот данный рецепт классический. Правда, я никогда не прбовала со сметаной и другими наполнителями, кроме яблок. Надо поэкспериментировать. Желаю всем удачи!
>
> **Ирина** # 08:58 30.09.2015
>
> Я граненым мерила и все отлично получи
> лось ))

**Наталья** # 14:38 28.03.2015

А форму смазывать надо и чем?

> **наталья** # 10:48 30.03.2015
>
> сливочным маслом
>
> > **Лека** # 19:48 21.10.2016
> >
> > Можно манкой еще присыпать. Будет корочка.
>
> **Анна Нечаева** # 12:38 4.04.2015
>
> Смазать сливочным маслом, но можно и растительным

**Дима** # 03:39 29.03.2015

Большое спасибо! Пирог, ну просто волшебный получился! Приготовил маме, папе и сестре очень вкусно говорят!

**Лена** # 14:48 29.04.2015

Вкусненько получилось!!!!!! Спасибо!!!

**Гость** # 11:40 7.05.2015

очень вкусный я с мамой приготовили и дажэ сабака ела

> **Ольга** # 11:00 10.10.2015
>
> Испекла строго по рецепту, все получилось чудесно! Если бы еще и печка не подвела=))
> Спасибо за рецепт!
>
> **Вета** # 17:59 20.11.2015
>
> Да-а, живая лаборатория в виде зверюшек всегда правдива!!! Лучшие дегустаторы!
>
> > **Ната** # 08:51 29.02.2016
> >
> > У меня получается, только дно формы закрываю пергаментной бумагой, чтоб не подгорел.

**Алла** # 11:00 11.05.2015

Супер!!
Только, что из духовки достала...
"Пальчики оближешь"

**Ирина** # 15:49 27.05.2015

Испекла пирог строго по рецепту... (разрыхлитель положила)...и яблоки посыпала корицей...
Свекр и муж уплели его в момент - говорят - пеки еще! И мне понравилось - быстро, дешево и вкусно!

**Катюша** # 11:43 11.06.2015

Сейчас буду печь с мамой. Но уже по картинкам чувствую прекрасный итог)
Спасибо большое за рецепт! :-)

**Юрий** # 20:30 18.06.2015

Это бомба, пеку его постоянно!!!

**Татьяна** # 19:41 19.06.2015

Обалденная шарлотка получилась, пышная, сладкая. Большое спасибо за рецепт

**Аня** # 07:16 22.06.2015

Классный рецептик))

**Наталья** # 06:53 13.07.2015

Пеку, аромат стоит невероятный

**Гульназ** # 13:29 14.07.2015

Сколько по времени нужно взбивать в миске яйца с сахаром?

> **Анна Нечаева** # 13:37 14.07.2015
>
> Взбивать нужно до тех пор пока масса не увеличится в объеме раза в 3 и станет приятного кремового цвета. У кого-то минуты три уходит, у кого-то 6
>
> > **Stela** # 18:54 9.12.2015
> >
> > А если не взбивать так долго что не получится?
> >
> > > **Анна Нечаева** # 19:23 9.12.2015
> > >
> > > получится, но пирог выйдет тяжелым и плотным, не поднимется как следует

**Рита** # 15:15 17.07.2015

Спасибо за рецепт!Получилось очень вкусно,все довольны!)))

**Анна** # 07:23 19.07.2015

Спасибо большое за рецепт. С первого раза получилось. Очень нежная и вкусная получилась шарлотка

**Гость** # 13:08 20.07.2015

классс

**Наталья** # 16:46 20.07.2015

СПАСИБО !!!

**Наталья** # 20:06 22.07.2015

Благодарю)) Пекла со свежей малиной и земляникой - аромат стоял потрясающий) Чудо рецепт!

> **Гость** # 09:06 12.05.2016
>
> А яблоки добавляли?

**Alevtina Crus** # 10:14 25.07.2015

Получилось очень вкусно!!!!:)

**саерик** # 14:08 29.07.2015

прочла рецепт сейчас попробую спасибо заранее

**Кристина** # 17:55 29.07.2015

Я отошла от рецепта слегка. Купила белый налив.добавила малину. И яблоки естественнно! Ванильный сахар добавила. Карицу! И т.к тесто густое получилось! Я добавила немного молока. Получилось просто чудесно)))) все во рту тает))))

**Юлия** # 04:57 30.07.2015

Прочитала рецепт, сейчас попробую испечь,заранее благодарна))))

**Анна** # 12:53 30.07.2015

Пеку. Только боюсь,что 4 яблока это очень много

> **НАТАЛЬЯ** # 14:35 19.02.2016
>
> Яблоки тоже разные бывают в размере.... можно два огромных по весу быть равными восьми мелким, например, сезонным.

**Ольга** # 06:53 31.07.2015

Спасибо за рецепт! очень вкусно, а главное просто:)))

**гульчиря** # 09:37 31.07.2015

отлично получилось! только что достала из духовки!!!!!!!!!!!!!

**Татьяна** # 16:29 31.07.2015

Пекла шарлотку первый раз,сразу же получилось!Очень вкусно,рецепт восхитительный!

**Ольга 7:47 01.08.2015** # 00:46 1.08.2015

Очень вкусно просто и восхитительно !!!!!!! Огромное спасибо за рецепт.

**Ульяна.** # 14:16 1.08.2015

Рецепт замечательный. Пеку постоянно. Я блок много не бывает. Я добавляю разные фрукты. Какие есть. На любителя: можно фрукты посыпать корицей молотой.Семья любит коричный запах и вкус.

**ольга** # 14:18 2.08.2015

спасибо за рецепт очень вкусная шарлотка мне понравился хоть сто таких испеку у моей дочери скоро день рождения испеку добавляю не только яблоки но и землянику

> **лена** # 14:22 2.08.2015
>
> Спасибо олечка что дали совет добавлять земляники

**Ольга** # 15:14 2.08.2015

Спасибо огромное за чудесный рецепт! Уже бегу печь!!! Хотела поинтересоваться еще, можно ли добавить корицу и сколько? Очень хочется это сделать)

>
> **Анна Нечаева** # 15:18 2.08.2015
>
> Конечно, можно)) оптимальное будет 1 ч.л. корицы молотой, но не больше 2-х
>
> > **Ольга** # 15:19 2.08.2015
> >
> > Спасибо Вам огромное!

**Наташа** # 15:51 2.08.2015

Вкусно)))))) делала впервые.... корочка немного потемнела. Но вкус..... отменный))))Спасибо!!!!!!!

**Наталья** # 05:37 5.08.2015

Пеку,пеку! Долой диету!

> **Вета** # 17:57 20.11.2015
>
> При чём здесь диета??? Лучше вкусно кушать и много двигаться, чем отказывать себе в удовольствии! Я, например, всю жизнь сладкое кушаю - "что не приколочено". И к 50-ти годам - вес - максимум 63 кг (рост - 168 см) ! Но очень много двигаюсь и работа физическая. Кушайте на здоровье!

**Иришка** # 15:57 28.04.2016

Так держать Вета!!!! Я с Вами полностью согласна!!!

**Марина** # 12:23 6.08.2015

Спасибо за рецепт. Получилось очень вкусно и воздушно))

**Елена** # 15:02 7.08.2015

Шарлотка получилась очень вкусная.....

**Елена** # 15:04 7.08.2015

Я еще добавила корицы чуть-чуть

**Гость** # 14:34 9.08.2015

Быстро вкусно и недорого

**анна** # 08:58 10.08.2015

Скажите, а разрыхлитель можно заменить содой?

**Анна Нечаева** # 12:02 10.08.2015

можно, но разрыхлитель стабильнее

**Anna** # 20:50 16.12.2015

Скажите, пожалуйста, а можно полстакана Сахара положить или ещё меньше? Просто мне это будет очень сладко, да и яблоки у меня некислые

**Анна Нечаева** # 07:12 17.12.2015

Я думаю, что должно получится и с меньшим количеством сахара, но тогда все-таки нужен разрыхлитель, чтобы помочь тесту подняться

**Иришка** # 16:09 28.04.2016

Я, кстати, тоже сахара в следующий раз положу чуть меньше... Стакан как то много... А вот разрыхлителя я использовала чуть меньше и у меня такой бисквит превосходный поднялся!!! Я и не ожидала!!! По другому рецепту были яблоки в тесте, а по Вашему, Анна, сверху яблок примерно на 6 см бисквит поднялся!!! Кстати я тоже немного отошла от рецепта, добавив изюм и разрезала биквит пропитав его заварным кремом и сверху тоже обмазала шарлотку кремом! И выпекала я в мультиварке, т.к. духовки у меня под рукой не оказалось... Спасибо большое за рецепт!!!! Мужу очень понравилось!!! Просит повторить!!!

**Ольга** # 09:15 10.08.2015

Спасибо за рецепт, буду пробовать)

**ПоварMAN** # 10:45 10.08.2015

Суперская шарлотка. Любой мужик может сделать такой пирог своим близким)

**Наталья** # 17:12 10.08.2015

Большое спасибо за рецепт шарлотки от меня, дочери и внучки)))

**Лана** # 08:25 14.08.2015

Я готовлю точно так же,только белки взбиваю отдельно от желтков,в конце,и за 10минут до окончания заливаю шарлотку!Получается ну очень вкусно!

**galina** # 10:40 15.08.2015

Только что испробовала Вашу шарлотку. Ну о-очень вкусно! Спасибо!

**Татьяна** # 08:58 16.08.2015

Очень ароматная и вкусная шарлотка! Большое спасибо за рецепт!

**Гость** # 09:45 17.08.2015

Спасибо за рецепт получилось очень вкусно

**Лека** # 05:19 18.08.2015

Скажите , у меня получилась осухая, как этого избежать ?

**Анна Нечаева** # 11:38 18.08.2015

Добавьте больше яблок. Еще можно добавить пару столовых ложек сметаны.

Еще сухая шарлотка могла получится, если вы долго ее вымешивали.

**людмила** # 07:32 18.08.2015

спасибо за рецепт.пекла впервые.был повод .знакомство сбудушей свекровью.она была в восторге.попросила испечь на свое день рожденье.

**пышка** # 15:44 18.08.2015

ооочень вкуусно !!! ну очень!!!

**Ляля** # 18:50 18.08.2015

Шарлотка получилась очень вкусная, но не такая красивая как у вас:с не очень аппетитная:с наверное тесто не поднимается, я новичок в готовке, поэтому накосячила где-то..

**Стан** # 22:02 28.09.2015

Надо лучше взбивать яйца с сахором. От этого зависит как поднимется пирог при выпечке.

**Валера** # 18:44 13.10.2015

Без разрыхлителя или гашёной соды не поднимется, как бы вы ни взбивали.

**Инара** # 19:56 7.11.2015

Не правда. Шарлотка отлично поднимается без соды и разрыхрытелля.

**Елена** # 10:32 21.11.2015

Не правда!!! Я в шарлотку ни когда не кладу ни разрыхлитель, ни соду и всегда хорошо поднимается! Главное хорошо взбить яйца и аккуратно (медленно ложкой а не миксером) смешать их с мукой. Если делать это быстро, то яйца осядут и подъема не будет!

**света** # 08:30 13.08.2016

врете!...соду в бисквит никогда не добавляла...за счет яиц поднимается!....даже в моей поганой перекошеной духовке!

**Валерий** # 06:27 19.08.2015

Анна! Внимательно ознакомился с Вашими рецептами пирога. Я выпекаю тоже. Теперь буду печь ближе к этим рекомендациям, тем более понял, что целесообразно яблоки очищать от кожуры. Спасибо Вам!

**Лариса Григорьевна** # 15:33 19.08.2015

Не следует ли в тесто добавить немного сливочного масла?

>
> **Анна Нечаева** # 15:45 19.08.2015
>
> Это классический рецепт, в него масло не идет. Но вы можете положить, если хотите.

**федя** # 16:57 19.08.2015

Круто и вкусно

**валера** # 06:57 23.08.2015

ну и херня получилась

>
> **Илья Николаевич** # 07:38 23.08.2015
>
> тренеруйся
>
> **Алеся** # 10:41 5.11.2015
>
> Может Вы забыли яйца разбить....
>
> > **Гость** # 17:53 23.08.2016
> >
> > Классный комментарий
>
> **Гость** # 05:11 13.11.2016
>
> Может не получиться еще по 1 причине: нельзя открывать духовку в первые 15 минут, иначе пирог садится и получается клеклым. Проверено на собственном опыте.
>
> > **галина** # 10:38 13.11.2016
> >
> > спасибо!

**Ангелина** # 12:21 23.08.2015

Очень красиво и вкусно!Спасибо за такой рецепт

**Татьяна** # 13:09 23.08.2015

Замечательно вышло. Но хочу заметить что я экспериментировала. Яблоки смешала с корицей (на любителя). И вместо пирога сделала кексы в силиконовой форме. Но гасила соду уксусом вместо разрыхлителя. Поднялись отлично, очень румяные и вкусные.

**Ольга** # 06:41 24.08.2015

Очень вкусно получилось.Спасибо за рецепт!!!

**Кэт** # 13:38 24.08.2015

А яблоки с тестом перемешивают?

**Ирина** # 16:42 24.08.2015

Пришла к дочери, она приготовила шарлотку по вашему рецепту, еле оторвалась от тарелки! Потрясающий получился пирог, сейчас пеку сама, как получится отпишусь.

**Ирина** # 17:21 24.08.2015

Шарлотка испеклась, получилось отлично, воздушная легкая красивая и вкусная! Жаль не знаю как фото прикрепить. Спасибо автору рецепта!

**Нина** # 13:48 25.08.2015

Вкусно, очень просто, я брала яблок побольше

**Валерия** # 16:33 25.08.2015

Выглядит очень аппетитно! Сейчас пойду делать!)))

**Алиса** # 19:35 25.08.2015

Яблоки лучше и вправду когда сверху для украшения выкладываешь, не нажимать на них. Они у меня утонули))

> **света** # 08:35 13.08.2016
>
> я яблок наваляла, аж тесто не проворачивалось....подумала что не подымется...но ничего! получилось именно то, что нужно...и яблоки раскушиваются и тесто пышное....хотя и духовка у меня почти не печет(((...но все вышло!...действительно----этот рецепт почти ничем нельзя испортить!...обязательно еще сегодня сделаю)))

**Елена** # 17:10 26.08.2015

Молодцы девченки!!!!! Вкуснятина!!!!!

**Лилек** # 08:09 27.08.2015

получилось шикарно,спасибо автору!

**Ирина** # 07:26 28.08.2015

Очень вкусная и тающая во рту))

**ольга** # 10:15 28.08.2015

Рецепт замечательный, спасибо за работу по ведению сайта

**Ксения** # 12:54 28.08.2015

Такой вкусной шарлотки я никогда не ела,пальчики оближешь)) Большущее спасибо за рецепт! )

**Даша** # 07:34 30.08.2015

Классно получилось бабушке очень понравилось ко дню Осени

**Яна** # 08:19 30.08.2015

Очень вкусно)))спасибо большое за рецепт))

**Эдба** # 10:28 30.08.2015

Только что отправила в печь. Надеюсь будет вкусно

**Лейла** # 16:56 30.08.2015

Очень вкусно! Спасибо за рецепт!

**Анна** # 10:58 2.09.2015

Буду готовить выглядит вкусно

**анна** # 13:33 2.09.2015

Побежала собирать яблоки.вечером сделаю в русской печке

**Анастасия** # 10:50 3.09.2015

Здравствуйте испекла шарлотку уплетаю за обе щеки просто вкуснятина спасибо за рецепт

**Елена** # 12:29 3.09.2015

Вчера сделала шарлотку по вашему рецепту, получилось очень-очень вкусно. Благодарю за рецепт. Теперь всегда буду ее делать так.

**Марина** # 14:03 3.09.2015

Ну судя по комментариям шарлотка по рецепту отменная....буду сегодня побывать))))

**Анастасия=)** # 14:13 3.09.2015

Спасибо большое за рецепт! Просто вкуснятина!!! Пальчики оближешь! Быстро, просто и очень вкусно!

**инна$** # 13:15 5.09.2015

Поставила в духовку,посмотрим!

**Галина** # 17:36 5.09.2015

Шарлотка получилась вкусная!!!

**Анастасия** # 10:45 6.09.2015

И правда,Шарлотка вкусная!!)) вот только что из духовки....корочка сверху хрустящая получилась..я еще корицу добавила для вкуса) спасибо за рецепт..

> **Анастасия** # 10:47 6.09.2015
>
> Наконец-то угадила мужу))) еще раз спасибо))
>
> **людмила** # 08:41 20.03.2016
>
> Аналогично,это как будто мной написано

**Лилия** # 14:56 6.09.2015

Спасибо,пирог в целом удался,но почему то верх такой красивый не получился,в чем секрет?

**Анна Нечаева** # 15:17 6.09.2015

Тут сложно сказать, почему верх не такой красивый получился. секрета тут, собственно нет, по крайне мере у меня.

**Полина** # 15:55 6.09.2015

Супер!!! Испекла на радость семье!!!!:))

**Мария** # 16:03 6.09.2015

Здравствуйте, делала шарлотку. Всегда раньше по тому же рецепту делала и получалась отличная.. А тут прям резиновое тесто! Хорошо - яблок много положила и не так ощущается, но я же вижу.. Как думаете, в чем проблема?

**Анна Нечаева** # 16:11 6.09.2015

Добрый день! Резиновой она могла получится, если вы долго вымешивали тесто после добавления муки. Если яйца с сахаром нужно взбивать долго до большого увеличения, то с мукой нужно лишь немного размешать или чуть-чуть взбить.

**Людмила Татьяна Светлана Людмила** # 20:02 6.09.2015

Очень вкусно !!!Спасибо за рецепт!!!

**Юля** # 08:50 7.09.2015

Девочки а яйца отдельно взбивать или вместе и желток и белок?

**Я** # 11:04 7.09.2015

Не судите строго.. Я только учусь... Короче, испортила 4 яйца и стакан сахара)) взбивала час)) ничего не получилось)) потом взяла отдельно взбила белки и желтки с сахаром.. И дальше по рецепту) получилась такая вкусняшка !! Я в восторге) Спасибо!!! Меня сбила с толку первая фотка где белки желтки и сахар все вместе.. Вот и сделала сначала неправильно . Но на ошибках мы учимся)

**кирилл** # 15:12 12.10.2015

я то же всегда вместе взбиваю

**Стан** # 22:06 28.09.2015

Я всегда вместе всбиваю.

**Андрей Витальевич** # 17:48 7.09.2015

Всем привет. Жена с работы позвонила и попросила испечь шарлотку. Нашел Ваш рецепт, продукты все свои (живем в деревне) и смастерил. Жена сидит пьет чай с пирогом и нахваливает меня. С Вашей помощью заработал от жены похвалу. С благодарностью, Андрей Витальевич. Продолжайте в том же духе и удачи.

> **РАИСА** # 17:43 7.12.2015
>
> В ИНТЕРНЕТЕ ЕСТЬ РЕЦЕПТЫ ШАРЛОТКИ:С КЛЮКВОЙ,С ГРУШЕЙ КОНФЕРЕНЦ.С КИВИ.С МОРОШКОЙ И ДАЖЕ С АВОКАДО И ГАМАС(КРЕВЕТКАМИ).
>
> **РАИСА** # 17:45 7.12.2015
>
> ИЗВИНИТЕ ГАМБАС,ОШИБЛАСЬ.

**ЕЛЕНА** # 04:57 8.09.2015

Спасибо!Просто супер шарлотка!!!

> **ирина** # 16:19 28.10.2015
>
> попробую

**Катерина** # 09:01 8.09.2015

Здравствуйте!
Делала шарлотку по вашему рецепту, очень вкусно получилось! очень!
Только ожидала, что она будет пышной и высокой, как у вас на фото, но увы, нет.
Что я могла сделать неправильно? Из-за чего она не пышная?
Заранее спасибо!)))

> **Катерина** # 09:02 8.09.2015
>
> Уточнение: делала вариацию шарлотки с разрыхлителем
>
> **Стан** # 22:09 28.09.2015
>
> По моему наблюдению и практики, чем лучше взбиты яйца с сахаром тем пышнее тесто. Никаких разрыхлителей и соды никогда не добавлял.

**Светлана** # 09:07 8.09.2015

Благодарю Вас за чудесный рецепт.

**Елена** # 08:59 9.09.2015

просто супер

**Елена** # 10:53 9.09.2015

В классическое бисквитное тесто действительно не нужно добавлять ни соды, ни разрыхлителя, оно прекрасно поднимается за счет яиц, но если же вы любите сметанки или еще какого нибудь маслица добавить, без соды не обойтись. Я всегда делаю без соды и всегда прекрасно все подходит, попробуйте, у вас получится))))

**Татьяна** # 14:01 9.09.2015

Спасибо , очень вкусно !

**Вера** # 15:48 9.09.2015

Сегодня поздновато уже .но завтра с утра обязательно попробую испечь,.Такие вкусные отзывы, слюнки текут.а фото вообще потрясное.....

**Наталья** # 19:46 9.09.2015

Сегодня пекла шарлотку по Вашему рецепту. Мне и мужу очень понравилась.Спасибо за рецепт!!!

**Татьяна** # 05:16 12.09.2015

Пеку по вашему рецепту уже 4й раз-очень вкусно и просто!С гашеной содой понравилось больше,чем с разрыхлителем.Спасибо Вам !!!

**Настя** # 13:22 12.09.2015

Мне 13 лет. Очень вкусно получилось, впервые пробовала спасибо за рецепт:-):-):-):-)

**Евгения** # 13:37 12.09.2015

Отличный рецепт! Спасибо автору. Шарлотка замечательна.

**Ксения** # 16:05 12.09.2015

Спасибо большое за рецепт! Очень просто и очень веусно! Бисквит получился такой воздушный и я блоки не слишком мягкие но и не сырые.

**Светик** # 16:06 12.09.2015

Превосходно получилось! Только что сьели все и сразу)))...но я еще добавила какао порошка немного и посыпала немного кокосовой стружкой...завтра хочу попробовать сделать бело черную)))...Спасибо!)

**Алич** # 17:48 12.09.2015

Ура!!!! Получился очень вкусный пирог, умяли за один раз , спасибо за такой простой, но вкусный рецепт!!!

**Анна** # 07:23 13.09.2015

Здравствуйте. Всегда делала Шарлотку из яиц, а вот со сметаной не пробовала. Не подскажете в каком количестве её нужно ложится .PS Я ЛЮБЛЮ С БАНАНАМИ. ОЧЕНЬ ВКУСНО. ЗАРАНЕЕ СПАСИБО

> **РАИСА** # 17:31 7.12.2015
>
> ШАРЛОТКУ МОЖНО ДЕЛАТЬ И С ГРУШЕЙ КОНФЕРЕНЦ И С КИВИ И АНАНАСОМ.

**елена** # 07:47 13.09.2015

спасибо большое)добавить 2 ложки майонез,будет пышной )))спасибо

**Анна** # 08:01 13.09.2015

Ой извените. Прочла, пол стакана)))

**татьяна** # 04:26 14.09.2015

Хотелось бы сохранить т рецепт

**юлия** # 04:32 14.09.2015

Очень получается вкусно ,сама пеку постоянно. Пробуйте и у вас получется.

**Тамара** # 10:25 14.09.2015

Сегодня испекла шарлотку по Вашему рецепту, получилась очень вкусная!!! Спасибо за рецепт!!!

**Алексей** # 06:14 15.09.2015

Вкусно очень спасибо!!!!!

**Татьяна Георгиевна** # 08:58 15.09.2015

Буду печь шарлотку по Вашему рецепту. Как получится сообщу.Спасибо за подробное изложение способа приготовления пирога.

**Марина.** # 12:42 15.09.2015

Шарлотка просто класс!!! А главное быстро и вкусно!!! Еще не успела остыть, а половины уже нет))) Спасибо!

**Katrina** # 18:31 15.09.2015

Отличный рецепт! Спасибо Вам!)

**Татьяна** # 10:54 16.09.2015

Спасибо Большое! Очень вкусно получилось:) я готовила в мультиварке.

**Гость** # 15:24 16.09.2015

Хороший рецепт.

**Анна** # 10:43 17.09.2015

Аня, спасибо большущее за рецепты. Брала Ваш рецепт нежных капкейков и только им и пользуюсь ( и ванильные и шоколадные получаются очуменные). Решила попробовать и шарлотку по вашему рецепту. Ну ооооооооочень вкусно. правда я еще немного корицы добавила.
Буду изучать Ваши рецепты и еще что-нибудь испеку

**Надежда** # 11:14 18.09.2015

Получилась очень вкусная шарлотка,стихотворение согрело душу.
Спасибо большое.
P.s.Те кто пробовал и не получилось,не пишите плохо,автор не виноват,готовили сами.Добра и любви

**АЛЁНА** # 12:42 18.09.2015

Здравствуйте Аня! Делала шарлотку по такому рецепту, но почему-то бисквит получается тёмный, в чём у меня может быть проблема? Спасибо!

**Светлана** # 10:52 20.09.2015

и рецепт"глянулся",и очень понравились стихи, такие добрые,душевные, спасибо)

**Анна** # 11:41 20.09.2015

скока мин. держать

> **Анна Нечаева** # 12:20 20.09.2015
>
> Потрудитесь прочитать рецепт, в нем все указано

**Ирина** # 11:54 20.09.2015

Огромное спасибо за рецепт. Вся семья была довольна. Идея с фольгой пригодилась.

**Гость** # 12:16 20.09.2015

Спасибо за рецепт.Очень вкусно.

**Айнур** # 13:23 21.09.2015

Так надо белки отдельно взбивать от желтков или нет?

> **Анна Нечаева** # 14:58 30.09.2015
>
> Если вы потрудитесь прочитать данный рецепт, то увидите, что в нем взбиваются яйца целиком.

**Гость** # 17:38 21.09.2015

mne ponravilsya recept,spasibo! no hotela by posovetovat' v yabloki dobavit' koricu,otlichnoe sochitanie!

**Гость** # 19:23 21.09.2015

Я в чём-то туплю ? Если тесто кремового цвета, почему на фото
шарлотка белоснежная ? У меня и получилась кремововая, хотя не было ни корицы, ни яблоки потемнеть не успели..:(

> **Анна Нечаева** # 16:28 22.09.2015
>
> То что вы видите на своем экране может сильно отличатся от того, как фотография отображается на многих других мониторах. Да и оттенки кремового бывают разные. Возможно, дело в особенностях монитора или в различном понимании степени кремового оттенка. На фото, где виден срез, тесто не белоснежное.

**Анастасия** # 07:20 22.09.2015

Рецепт просто находка! Очень понравилось всей семье, с учетом привередливости... Выпекаю этот шедевр в третий раз!) спасибо большое))))

**Яна** # 13:48 22.09.2015

Пеку по этому рецепту не первый раз. Всегда все получается. Спасибо огромное. Ждем новых рецептов)))

**Гульсина** # 09:27 24.09.2015

Спасибо, Анна, что Вы находите время для людей.
Я уверена, Вы помогли многим желающим вкусно покушать и накормить близких.
От хорошей пищи поднимается настроение, это всем известно.
Шарлотка же отменная.
Посмотрю другие Ваши рецепты.
Всего Вам доброго.
Гульсина.

**наташка** # 16:57 24.09.2015

Единственный момент, оч.похожий рецепт я вычитала пару лет назад и пекла, обалденно вкусно получалось, только я белки от желтков отделяла и с сахаром белки смешивала до густой пены, а затем все по рецепту, и оч-оч вкусно))

**Катерина** # 11:13 25.09.2015

Отличный рецепт. Не знаю гасится сода в бисквитном тесте или нет, но на выходе шикарнейшая шарлотка. Обалденная! Автору респект и уважуха

**Валерий** # 12:15 25.09.2015

отличный рецепт пойду пробовать мужскую шарлотку,за ранее спасибки

**Марина** # 15:12 26.09.2015

Уважаемая Анна! Ваш рецепт аппетитен, как и Ваше творчество. Большое спасибо Вам и за хрустящую корочку, и рыжего кота, и бабушку, и запах...Ох, этот запах! Благодаря Вашему творчеству у меня получилась шарлотка из Вашего, как и из моего детства. Спасибо Вам за волшебство- вернуться в детство.

**Анна** # 18:00 26.09.2015

Самый обычный классический рецепт, если у кого-то он не получился, то виноват не рецепт, а руки...

**Зарина** # 12:48 27.09.2015

Скажите пожалуйста, когда я вытащу шарлотку из духовки, мне её сразу из формы вынимать или подождать?

> **Анна Нечаева** # 14:56 30.09.2015
>
> Можно сразу, а можно подождать

**Ирусяка** # 15:56 27.09.2015

Пекла много раз .В этот раз испекла с некоторыми изменениями в ингредиентах, указанных в данном рецепте и своими дополнениями.Получилось ооооч. замечательно.Красиво зарумянилось, яблочки приобрели карамельный вкус, тесто пористое,всё пропеклось как нужно.Не удержалась,оприходовала несколько кусочков сразу...ммммм...объелась и сёравно еще хочется :)
Ваш рецепт,Анна, понравился очень.Простенько и со вкусом:)

**Снежана** # 18:35 27.09.2015

Все было супер до момента, когда достала форму с шарлоткой из духовки. Сразу выкладывать не стала - очень горячая форма, металлическая. Но за пять минут пирог осел вдвое((( И корочка не получилась такая твердая как у вас на фото, хотя пирок пропекся, проверяла.
Она немного подрумянилась, но не стала жесткой..А хотелось бы...
Почему просел пирог, что я сделала не так?

> **Стан** # 22:19 28.09.2015
>
> Тесто падает по двум причинам. 1. Пирог не до конца пропекся. Думаю по этому и не появилась корочка.
> 2. Во время выпекания не надо каждые 5 минут проверять готовность. Нужна постоянная температура без колебаний и охлождений печи. Я проверяю готовность только после появления корочки с нужным мне цветом.
>
> **Тася** # 10:24 14.01.2016
>
> Пирог оставить остывать в открытой духовке.

**Татьяна** # 18:41 27.09.2015

Попробовала испечь! Очень вкусно получилось! Спасибо за рецепт!

**Алина** # 11:05 28.09.2015

Отличеый рецепт!Вот после таких вкусностей в любимые джинсы не влезешь)))
Спасибо Вам за Ваш блог и рецепты доступные и понятные!

**юля** # 13:18 28.09.2015

очень вкусно получилось.

**Гость** # 14:18 28.09.2015

Спасибо за рецепт!!думала выпечка это не моё:то тесто не поднимается,то белки не взбиваются ,а с вашим описанием все получилось как на картине.)))

**Марина** # 16:45 28.09.2015

Сегодня испекла шарлотку по этому рецепту. Взбивала всё миксером.Правда забыла добавить соду. И выпекала 40мин (время выпекания зависит от вашей духовки). Пирог получился просто объедение! Вкусный и прям во рту тает)))

**гость** # 06:38 29.09.2015

Спасибо за рецепт!очень вкусно получилось.

**Любовь** # 06:24 30.09.2015

Спасибо за рецепт!) очень вкусно и просто!)

**гость** # 13:35 2.10.2015

а чем можно заменить яйца и как?)))

**Анна Нечаева** # 15:18 2.10.2015

При желании, конечно, можно здесь яйца заменить. Но так как их здесь много, результат вам скорее не понравится. Обычно заменяют яйца в блюдах, где их не больше двух и они не являются основным ингредиентом, как в шарлотке.
Но если уж вам очень хочется, то вот способы замены яиц:
При приготовлении кулинарного изделия яйцо можно заменить следующими ингредиентами.
1 яйцо = 2 ст. л. молока + 1/2 ст. л. лимонного сока + 1/2 ст. л. соды
1 яйцо = 2 ст. л. молока + 1/4 ч. л. пекарского порошка
1 яйцо = 2 ст. л. воды + 1 ст л растительного масла + 2 ч л пекарского порошка
1 яйцо = 2 ст л воды + 2 ч л пекарского порошка
1 яйцо = 2 ст л кукурузного или картофельного крахмала
1 яйцо = 1 ст л сухого молока + 1 ст л кукурузного крахмала + 2 ст л воды

При приготовлении сладкой выпечки замена такая:
1 яйцо = 1 ст. л. кукурузного крахмала + 2 ст. л. воды
1 яйцо = 1 банан, размятый в пюре

> **Маша** # 18:36 11.02.2017
>
> Спасибо

**Ольга** # 10:45 3.10.2015

Очень вкусненько, спасибо за рецептик!

**Нина** # 02:12 4.10.2015

Рецепт хорош, классическая шарлотка. Действительно в бисквит не кладут соду, сама так пекла в начале. Потом решила попробовать, что будет если ее добавить. Мне понравилось, тесто стало более нежным и даже если вы случайно перебили яйца с сахаром, а это приводит к ее жесткости, сода не дает этого эффекта.
Когда нет яблок, я разрезаю ее и пропитываю чистой сметаной. Сметана впитывает в себя сахар из бисквита и получается не очень сладко и сочно.

**Вика** # 12:42 4.10.2015

Спасибо за рецепт! Пропеклась хорошо, очень вкусная получилась.

**Эрика** # 17:24 4.10.2015

Спасибо вам большое за рецепт! именно та самая вкусная шарлотка, которую я искала, перепробовав несколько рецептов!

**РИТОЧКА** # 10:45 5.10.2015

У МЕНЯ ПОЛУЧИЛСЯ ОТЛИЧНЫЙ ПИРОГ!!!

**АНАСТАСИЯ** # 07:37 6.10.2015

А КАКОЙ РАЗМЕР СТАКАНОВ

> **Анна Нечаева** # 07:45 6.10.2015
>
> 200-250 мл

**Любовь** # 11:05 6.10.2015

Спасибо вам большое за рецепт! Шарлотка просто потрясающая получается!

**Анна** # 17:45 6.10.2015

Спасибо за рецепт!
Давно не пекла шарлотку... и забыла как это делать)))
Спасибо за подробное описание.
Удивил комментарий про бисквит без соды.

**Наталья** # 04:43 9.10.2015

Скажите ,а можно в стеклянной фОрме выпекать ?

> **Анна Нечаева** # 05:54 9.10.2015
>
> Если она жаропрочная и ее можно использовать в духовке, то можно и в ней выпекать.

**Наталья** # 08:58 9.10.2015

Готовила шарлотку первый раз, такого результата я просто не ожидала!!! Получилось нереально вкусно, правда для меня слегка сладковато, но муж любит сладкое, съел сразу пол шарлотки!!!! Спасибо огромное за рецепт!!!!!!

**сергей** # 19:30 9.10.2015

попробую

**Людмила** # 20:07 10.10.2015

все делаю так же,только вместо разрыхлителя (не люблю почему-то) гашу соду лимонным соком.получается белоснежная,пышная и очень вкусная!

**Лилу** # 10:58 11.10.2015

Всю жизнь готовлю шарлотку без разрыхлителя или соды, непонятно зачем он, только привкус будет гадкий, а тесто и так получается пышное и вкусное.

**Галина** # 13:05 11.10.2015

Спасибо

**Гость** # 13:09 11.10.2015

Спасибо, жду из печи творение!!!!!!

**Анна** # 15:07 11.10.2015

С удивлением узнала, что стакан это 250 гр, а не 200 :))), но не смотря на это уплетаю уже второй кусочек с удовольствием! Спасибо огромное!

**Екатерина** # 14:51 12.10.2015

Все очень быстро и вкусно)спасибо

**кирилл** # 15:17 12.10.2015

да,хорош рецепт....я уже лет пять так готовлю....его можно назвать-шарлотка-гости на пороге

**Ева** # 08:09 15.10.2015

Пирог получился вкусный! Мама еще посыпала сверху шоколадной крошкой. :-)

**Наталия** # 08:38 15.10.2015

Спасибо,отличный пирог!!!домашние просят ещё и ещё!!!

**Ксения** # 10:13 15.10.2015

Отличный рецепт , но возле яблок тесто получилось сыроватым. Хотя это пирог не портило!Так и должно быть или я не додержала? Заранее спасибо за ответ)

> **Анна Нечаева** # 11:55 15.10.2015
>
> Нет, так быть не должно. все-таки немножко недодержали пирог, совсем чуть-чуть

**галина** # 11:32 15.10.2015

поставила в духовку шарлотку,добавила на дно формы сливы .посмотрю ,что получится.Спасибо за рецепт.

**Анечка** # 16:35 15.10.2015

Спасибо большое,он божественный!!!))))

**Диночка** # 11:01 16.10.2015

Впервые в жизни решила испечь и наткнулась на ваш рецепт. Идеально проучилось!!!!

**Валюшка** # 14:57 16.10.2015

Соду нужно гасить?!?

> **Анна Нечаева** # 16:52 16.10.2015
>
> Нет, не нужно!

**Шох** # 15:59 16.10.2015

Вкусняшка

**Гость** # 16:10 16.10.2015

Мдя гадость неимоверная....резиновый и синий получился....Что то пошло не так.....

**Наталья** # 16:15 16.10.2015

Здравствуйте! Вопрос: в какой момент надо положить сметану?

> **Анна Нечаева** # 16:54 16.10.2015
>
> Добрый вечер! Сметану можно добавить во взбитые яйца до муки
>
> > **Наталья** # 20:08 17.10.2015
> >
> > Спасибо, Анна! Сметану плюхнула вместе с яйцами (но немного, 1 яйцо заменила), всё получилось прекрасно!

**Елена** # 03:59 17.10.2015

Спасибо за рецепт. Очень легко, быстро, минимум усилий, а самое главное очень вкусно.

**Сергей** # 08:13 18.10.2015

Спасибо, надо попробовать испечь...

**Валентина** # 10:15 18.10.2015

все сделала по рецепту , поставила уже в духовку ... позже отпишусь ,,

**валентина** # 13:31 18.10.2015

шарлотка понравилась .... в следующий раз попробую без соды и разрыхлителя...

**Галина** # 18:49 18.10.2015

Пеку шарлотку лет 40 уже и никогда не добавляю ни соды ни разрыхлителя. Бисквит получается хорошим за счет яиц.

**Тата** # 02:19 19.10.2015

Пирог замечательный спасибо за рецепт и главное быстро : на пороге гость идет надо печь уже пирог!!!!

**Надежда** # 08:42 19.10.2015

Самое главное в шарлотке - это не открывать духовку пока пирог не сготовится! Иначе он опустится раньше времени. Обожаю шарлотку, люблю добавлять к яблокам грецкие орехи, вкуснотища. И еще, форму смазываю растительным маслом и обсыпаю манкой, чтоб пирог не прилип))

**Корней** # 13:31 20.10.2015

А 1 стакан сахара не много будет?))

> **Анна Нечаева** # 09:35 21.10.2015
>
> Мне не много, а вы можете уменьшить количество сахара.

**Надежда** # 09:30 21.10.2015

Какого объема стакан (сколько г)?

> **Анна Нечаева** # 09:36 21.10.2015
>
> Стакан обычный, 250 мл. А граммы зависят от того, что в нем находится. У разных продуктов одного объема вес разный.

**настя** # 13:39 21.10.2015

очень вкусная шарлотка просто пальчики оближиш

**Аня** # 19:19 21.10.2015

Чудесная получилась шарлотка! Спасибо большое за рецепт!)

**Ольга** # 18:01 22.10.2015

Спасибо за рецепт! Завтра буду печь.

**Валентина** # 18:16 22.10.2015

Очень вкусно. Спасибо

**Людмила** # 17:06 23.10.2015

Рецепт -просто ЧУДО. Все так просто и так вкусно! Тесто просто воздушное! Анна - Вы ВОЛШЕБНИЦА!!!

**Павел** # 15:50 25.10.2015

Огонь!

**лёля** # 08:55 26.10.2015

спасибо огромное очень вкусно

**Татьяна** # 09:28 26.10.2015

Спасибо большое за рецепт,прямо очень быстро, просто и самое главное ВКУСНО

**Света** # 14:57 29.10.2015

Спасибо большое за рецепт! Очень вкусно!

**Евгений** # 11:10 31.10.2015

Спасибо за рецепт.

**Ольга** # 09:46 1.11.2015

Попробую и себе!

> **Любовь** # 13:30 17.08.2016
>
> Обязательно попробуйте ! Я постоянно выпекаю Шарлотку,но по другому рецепту! Рецепт чудесный ,а те девушки ,которые жалуются на не удачный рецепт,запахи и т.д значит что то делали не правильно или не из того места руки растут!

**Ольга** # 09:46 1.11.2015

Спасибо за рецепт! Попробую и я испечь!!!

**татьяна** # 12:58 1.11.2015

Спасибо!!! Уже в духовке !!!

**Проценко Марина Юрьевна** # 15:33 1.11.2015

Спасибо за рецепт!Очень понравился!

**Оксана** # 16:49 1.11.2015

Анна,спасибо большое за рецепт! Готовили вместе с детьми,получилась очень вкусная шарлотка,а главное быстро,легко и минимум усилий.

**галина** # 12:45 2.11.2015

АННА СПАСИБО ПОЛУЧИЛОСЬ ОЧЕНЬ ВКУСНО НО МОЯ ОШИБКА В ТОМ ЧТО Я ЗАЛИЛА ЯБЛОКИ ТЕСТОМ А НУЖНО БЫЛО СНАЧАЛО ЗАЛИТЬ ТЕСТО А ПОТОМ КЛАСТЬ ЯБЛОКИ ..ДА

> **Татьянп** # 11:30 3.11.2015
>
> Прекрасный рецепт, тесто поднялось в 3 раза. Сейчас будем пробовать)))

**Гость** # 10:15 4.11.2015

классно

**Георгий** # 07:12 5.11.2015

Хороший рецепт. Спасибо Большое! Очень вкусно!

**ирина** # 09:23 5.11.2015

спасибо

**Лиляна** # 09:38 5.11.2015

очень вкусно!! спасибо большое! я еще добавила чуть-чуть мака))))

**Татьяна** # 12:28 5.11.2015

Я долго мучаюсь с различными рецептами шарлотки и все не так ! Но я все время кладу вместо сахара заменитель! Думаю поэтому у меня не такая красивая , но съедобная, шарлотка получается. А яблоки в этом году в саду только на обработку.

**Светлана** # 10:02 6.11.2015

На сколько градусов ставить духовку? Сколько по времени выпекать?

>
> **Анна Нечаева** # 15:25 6.11.2015
>
> Потрудитесь прочитать рецепт, в нем все указано.

**Гость** # 17:14 6.11.2015

все хорошо

**Татьяна** # 13:14 7.11.2015

Рецепт хорош, только я пересыпаю яблоки корицей и соду гашу лимоном. Вкуснотища!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

**Александра** # 12:46 8.11.2015

Очень вкусная получилась, чуть- чуть переслащено, но это наыерно моя ошибка. А так это лучшая шарлотка которая у меня когда-либо получалась! Огромное спасибо! (13 лет)

**Фаина Павловна** # 10:17 9.11.2015

Спасибо за рецепты.Получилось классно,Я на широкой сковороде выпекла

**Ольга** # 14:06 9.11.2015

У меня еще ни разу не получалась такая вкусная шарлотка!!! Спасибо Вам!

**Екатерина** # 10:59 10.11.2015

Очень вкусно! Все облизнулись! Спасибо за рецепт!

**Вика** # 09:40 11.11.2015

Торт получился вкусным.

**Алла** # 05:54 13.11.2015

Спасибо Вам!Шарлотка получилась очень вкусная и даже красивее чем на фото))))

**Алла** # 05:57 13.11.2015

Только соду гласила соком лимона .Ещё раз,большое спасибо!!!!

**Алена** # 10:25 13.11.2015

спасибо за рецепт

**Надежда** # 09:08 15.11.2015

Очень вкусно. Спасибо!

**Алена** # 10:02 16.11.2015

класный рецепт я вместо яблок положила консервированные вишни и цедру лимона вышло очень вкусно мои слопали за пару минут просят еще спечь

> **Гость** # 21:11 13.12.2015
>
> Я не в восторге от этой шарлотки.

**Наташа** # 10:50 16.11.2015

Девочки, я еще добавила маргарин пышка, получилось очень вкусненько.

**Алина** # 16:06 16.11.2015

Просто вкусно получилось ням ням. Можно тупой вопрос а сколько вы на этом потратились?

> **Анна Нечаева** # 16:07 16.11.2015
>
> В смысле? На продукты?

**лера** # 06:44 17.11.2015

а сколько готовится шарлотка?

> **Анна Нечаева** # 07:04 17.11.2015
>
> Потрудитесь прочитать рецепт, в нем все указано. С учетом подготовки теста 1 час.

**Дмитрий с планеты Земля** # 07:39 17.11.2015

Приготовил, угостил.... сожрали, спросили рецепт. Ни спасибы, ни "ой как вкусно", ничего такого.... гады *

**Светлана** # 13:53 18.11.2015

Уже готовлю не первый раз,очень вкусно и быстро.

**Гость** # 06:07 20.11.2015

Очень вкусно и просто спасибо большое

**Настёна** # 06:17 21.11.2015

Получилось замечательно, жених даже подумал, что я шарлотку купила)

**Петр** # 21:10 21.11.2015

Готовлю в кирпичной печке! Супер!

**Алексей 22 рус** # 08:26 22.11.2015

Готовил шарлотку впервые, результатом доволен! Отличный классический рецепт, спасибо автору! А для тех, у кого не получилось, пробуйте ещё, и главное - готовьте с любовью, ведь для своих близких готовите!

**Шурик** # 20:40 24.11.2015

Прочесть до конца ваше (сочинение) нет сил. Много литературных ошибок.

**Елена** # 09:02 25.11.2015

Только что испекла. Отлично получилось!! Спасибо!

**Ирина** # 13:51 25.11.2015

Понравился рецепт!!! Только я положила три яйца + ст.ложку сметаны остальное так же. И соду загасила. Не забитый, вырос хорошо.Спасибо за рецепт.

**Лия** # 12:57 26.11.2015

Сейчас пеку. По рецепту очень легко и просто.спасибо. Сверху ещё чуть чуть посыпала кожурой лимона через терку.

**Галина** # 18:45 26.11.2015

Огромное спасибо за рецепт и за комментарии! Я живу в Колорадо, на высоте 1,5 километра над уровнем моря, и классические рецепты бисквитного теста (отделяем белки от желтков, взбиваем отдельно, никакого разрыхлителя) здесь не работают - тесто оседает в процессе выпечки, ближе к концу. Приходится модифицировать - добавлять муку, убавлять сахар, чтобы как-то исправить рецепт, и никогда не знаешь, что получится. Сегодня я сделала сразу две шарлотки строго по рецепту, с разрыхлителем, и все вышло отлично! Ничего не осело, все пропеклось, просто класс!

**Александр** # 08:01 27.11.2015

огромное спасибо за прекрасный рецепт

**Гость** # 21:27 27.11.2015

очень вкусно....спасибо

**Гость** # 09:20 28.11.2015

Спасибо за рецепт. Немного снизу подгорел. Но это уж я виновата. А так , просто восхитительно. Свекрь был доволен. Спасибо вам большое.ещё буду так делать.

**алена** # 11:36 29.11.2015

Вот поставила печься шарлотку а сама к компьютеру вам писать в этот раз положила консервированную малину Незнаю что получится Потом отпишусь

**леся** # 20:28 29.11.2015

Дуже смачно, Дякую за рецепт!!!!

**:-)** # 14:14 2.12.2015

Мимимимимимимммимимимимми имиимимимиимиимиммимиимимимиимимимиимимимми миммимимиммимимиммиимиимиммимиим
мимимимиииииимиимммиимиимиммимиимммимимимиимим
мимимимиииииимиимммиимиимиммимиимммимимимиимим
Короче я говорю ми. НЯШИ!!!!!!!:3

**Нина** # 15:31 2.12.2015

А растительное масло не кладут в тесто?

> **Анна Нечаева** # 15:42 2.12.2015
>
> Может и кладут, а в этом рецепте его, как видите, нет. В мамином рецепте масло в шарлотку не кладут..

**Алана** # 12:58 6.12.2015

Очень вкусно

**Альфия** # 08:24 9.12.2015

Спасибо за рецепт ,Шарлотка получилась прелесть .

**Элина** # 20:38 10.12.2015

Спасибо за рецепт,очень вкусно!!!

**ирина** # 08:33 11.12.2015

Всегда пеку по этому рецепту,большое спасибо.Сейчас есть свободная минутка,потрачу на шарлотку!!!

**Мария** # 12:37 12.12.2015

Только что испекла пирожок по вашему рецепту. Только яблок положила побольше. Красивый. Высокий. Бисквит хорошо поднялся. Из духовки не доставала. Какие правила извлечения шарлотки из духовки?
Можно сразу или надо подождать когда остынет?
Спасибо за рецепт.

**Анна Нечаева** # 12:47 12.12.2015

Можно сразу доставать. главное, чтоб сквозняка не было

**Мария** # 12:59 12.12.2015

Спасибо . Вытащили. Не осел. Хорошо пропекся. Пекла в круглой форме. Духовку оччень хорошо прогрела.Температура для прогрева была градусов 280. При загрузке шарлотки переключила на 200, На средней полке. 40 мин.
наслаждаемся. Масибо.

**Анастасия** # 14:32 12.12.2015

всё!!!! пошла ка я печь шарлотку!!!!!!!!!! рецепт обалденно простой . поэтому ...где там у меня мука????)))))))))))

**надежда** # 10:29 16.12.2015

изумительная ШАРЛОТКА,СПАСИБО!

**гость** # 10:45 16.12.2015

спасибо!

**Ляззат** # 06:17 17.12.2015

Спасибо, за рецепт!!! Очень вкусно получилось)))

**аня** # 12:17 18.12.2015

Я даже приготовила шарлодку и вкусно

**Рушана** # 14:31 25.12.2015

Сегодня приготовила. Отличный рецепт! Получилось очень вкусно! Я еще добавила в тесто 100 г сливочного масла и 3 ст. л. кефира)

**Ольга** # 12:44 26.12.2015

Всё получилось)))) я в маленьких силиконовых формочках сделала)))))Получились как маленькие кексики, только вкуснее)))

**Айя** # 17:15 31.12.2015

У меня классно получилось! Спасибо Вам!

**Сергей** # 16:55 3.01.2016

Спасибо

**инес** # 09:12 5.01.2016

сссссспоооооссссссссиииииииииииббббо

**Аня** # 19:45 6.01.2016

Советую обязательно класть разрыхлитель. Делала без него, пирог опал как начал остывать. В другой раз буду готовить исключительно с разрыхлителем.

**Вера Алексеевна** # 07:15 7.01.2016

Спасибо за рецепт! Очень давно не пекла шарлотику.

**диана** # 14:09 8.01.2016

спасибо очень вкусно получилось

**Карина** # 18:48 8.01.2016

Спасибо за рецепт! Сделала, коркой покрылась, прчемуто чуть сел когда выташила, может передержала? И целый стакан для меня чуть сладко, надо чуть больше половины, да и стаканы у всех разные, в остальном вкусно,и правда яблок много не бывает! А если побольше разрыхлителя бросить хуже не будет?

**Виктория** # 21:10 8.01.2016

Прочитала и сразу испекла.Получился отличный! Спасибо!

**Екатерина** # 22:04 9.01.2016

Спасибо большое за рецепт!

**Гость** # 22:25 10.01.2016

Почему у меня шарлотка в мультиварке не поднимается и верх бледный хоть и пропеченый, и вообще мультиварка себя не оправдывает выпечке!

Вам спасибо за рецепт! В духовке классно получается!!!

**валентина** # 13:32 11.01.2016

получился очень хороший пирог!!!Но я сделала его чуть чуть по другому.Если хотите узнать пишите?!?

**Екатерина** # 14:49 11.01.2016

Спасибо за рецепт! Очень вкусная шарлотка получилась!

**Ольга #** # 20:56 11.01.2016

Очень вкусная и пышная шарлотка получилась, при том что я все взбивала виокой , а не миксером! Замечательный рецепт. Спасибо автору за него!

**Тася** # 10:40 14.01.2016

Ребёнок не любит яблоки в тесте. Поэтому яблоки тру на тёрке, чуть корицы и перемешиваю с тестом. Очень вкусно и яблок незаметно. Яблок беру очень много, минимум полкило. Сахар полстакана. Муку просеиваю с разрыхлителем, добавляю ванилин. В духовку миску с водой на нижнюю полку, корочка не пригорает. Ну и яйца конечно взбиваю очень долго.

> **Людмила** # 05:56 26.08.2016
>
> Я тоже тру яблоки на тёрке,рецепт теста классический,а на противень чтобы тесто не прегорало кладу пекарскую бумагу пропитанную маслом

**Kristi** # 11:21 15.01.2016

Духовку заранее нагревает? ))

>
> **Анна Нечаева** # 11:40 15.01.2016
>
> Да, заранее. Выпечки, которую ставят в холодную печь, очень и очень мало.
>
> > **Kristi** # 19:47 15.01.2016
> >
> > Спасибо огромное за рецепт,очень вкусно,делаю вторую,а то мои не уснут)))

**Адрейка** # 20:27 15.01.2016

Супер !!!!!! но нужно будет добавить корицы, мне так больше нравится.

**Анна** # 17:29 16.01.2016

Спасибо, за рецепт! Шарлотка нежная и очень вкусная! Наконец-то получилась корочка и пирог не осел- давно этого добивалась, но никак не получалось. Немного влажный..Бока не очень хрустящие и верх местами мягкий. Ещё надо подержать значит? А если делать в широкой форме, корочка сохранится?

**Марина** # 10:18 19.01.2016

Девочки, добавила 2 ст.ложки растит.масла, сок и цедру 1/2 лимона и чуть-чуть ванилина. Получилось сказочно вкусно

**Марина** # 10:21 19.01.2016

Если у кого-то подгорает верх, воспользуйтесь советом автора, накройте фольгой, а время выпечки зависит от духовки. У меня получилось около 30 мин.

**Оксана** # 15:36 20.01.2016

Очень даже хороший рецепт

**ТАТЬЯНА** # 16:18 23.01.2016

Готовила по рецепту.Получилось очень красиво,пышно.Взбивала руками(миксер сгорел).Пекла 40 мин.в старой чугунной сковороде.СУПЕР!Жду мужа будем пробовать с детьми.Спасибо за рецепт.

**Гость** # 23:18 23.01.2016

Приготовил, все получилось, мои женщины довольны!

**Зара** # 08:38 24.01.2016

спасибо автору за рецепт очень вкусно всем понравилось хоть я и не умею готовить но получилось отменно

**инна** # 14:03 24.01.2016

спасибо моя семья очень довольна очень часто просят эту шарлотку

**Вика** # 17:39 25.01.2016

Спасибо за рецепт! Шарлотка получилась как надо! Только сахару кладу поменьше, чем в рецепте, добавила ванилин и коричку, взбивала блендером три минутки ....и вуаля, из сковороды вышло очередное объедение!!!

**Мадина** # 17:40 25.01.2016

Простооо чудооо спасибоо за рецепт

**милка** # 18:28 26.01.2016

Спасибо! вкусняшка

**Елена** # 17:30 27.01.2016

Огромное спасибо за рецепт,очень люблю печь,но Шарлотку никогда не пекла,сегодня решила попробовать.получилась с первого раза близкие очень довольны и мне приятно еще раз огромное спасибо автору

**Irsen161** # 14:23 29.01.2016

Извините,что с набитым ртом,- очень вкусно.А ещё-легко и быстро.Пора менять отношение к жизни...

**аня** # 11:18 31.01.2016

мне очень нраветца и он очень вкусний

**Антонина** # 13:55 31.01.2016

А если вместо яблок добавить курагу, нормально получится?)

> **Анна Нечаева** # 15:35 31.01.2016
>
> Не знаю, не пробовала. Может и норм

**коля** # 09:04 1.02.2016

сколько надо ванильного сахара?

> **Анна Нечаева** # 09:14 1.02.2016
>
> 1 чайная ложка

**костя** # 15:52 1.02.2016

что за имя не стыдно?, Анечка спасибо очень вкусно!!!

**Настя** # 07:35 2.02.2016

Спасибо, сохранила себе, идеально получается).

**Наташа** # 19:57 4.02.2016

Спасибо!Получилась суппер вкусно!Мой сын очень хвалил!До этого готовила по рецепту с сайта готовим дома,страшная гадость,не делайте не в коем случае по их рецепту!!!

**Дарья** # 18:48 6.02.2016

Все сделала по рецепту, божественно вкусно немного снизу пригорело, но не сильно!!! Всем советую

**таня** # 17:36 7.02.2016

объясните пожалуйста, у меня пирог выходит "мокрым" из-за яблок, почему? и еще перед тем как к яйцам сахар добавлять, сами яйца миксером стоит взбивать? я взбиваю яйца, постепенно добавляя сахар, масса выходит объемная, но как добавляю муку она вся оседает.

> **Анна Нечаева** # 17:41 7.02.2016
>
> Да, "мокрый" из-за яблок. Попробуйте взять менее сочный сорт или положить меньше яблок. Прочитайте рецепт, в нем все указано. И что яйца нужно взбивать вместе с сахаром (даже фото есть, много фото). Яйца с сахаром взбить до увеличения массы в три раза. Добавить муку и совсем чуть-чуть взбить на низкой скорости или осторожно перемешать лопаткой (ложкой). Это тоже все есть в рецепте, нужно лишь прочитать. Ваша масса оседает из-за того, что вы скорее всего недовзбили яйца с сахаром и, возможно, из-за чрезмерного взбивания при добавлении муки.
>
> > **Таня** # 14:53 8.02.2016
> >
> > Большое спасибо, вам, сегодня все получилось)

**Оксана** # 11:37 11.02.2016

Спасибо за рецепт! Вкусняшка получилась:):)

**Ксения** # 16:00 12.02.2016

Прошло пол часа,но верхушка пока сырая. Жду.

**Ксения** # 16:41 12.02.2016

Всё супер! Спасибо за рецептик. Жду мужа)))

**Виктория** # 09:02 13.02.2016

Большое спасибо за рецепт! Только что испекла, очень вкусно получилось! Добавила цедру апельсина! Аромат на весь дом!

**Алёна** # 20:20 13.02.2016

А при открывании духовки бисквит не падает?

> **Анна Нечаева** # 06:12 14.02.2016
>
> У меня не падает. Если все сделаете как указано в рецепте и в кухне нет сквозняка, то бисквит не опадет.

**Екатерина** # 15:25 14.02.2016

Спасибо!!! Очень вкусно!!! Правда я не знала как гасить соду,поэтому положила прямо так соды и все!!! Еще раз спасибо!!!

**Марина** # 15:08 19.02.2016

Пирог очень вкусный ,Огромное спасибо за рецепт !!!

**Ira** # 14:46 23.02.2016

Дякую за смачну шарлотку!!!!!!!

**Даша** # 12:29 2.03.2016

Рецепт класс!!! Только сладкий очень получается!!))))

**Гульнара** # 22:06 5.03.2016

Главное любить ,то что выпекаешь и тому кому делаешь и всегда получится вкусно и от души с любовью!

**Marina** # 16:07 14.03.2016

Спасибо за рецепт с фото! Все время пользуюсь. Особенно понравилась идея украсить шарлотку надрезаными четвертинками яблок.
Очень красиво получается.
Забавно еще, какие все-таки у людей разные вкусы. Кому-то шарлотка показалась сладкой , а мне - наоборот, не очень. Сама удивилась, еще
подумала что стакан сахара - много, надо меньше положить в след. раз. А когда попробовала готовую - совсем не сладкая.

> **Маришка** # 18:29 14.03.2016
>
> Спасибо по вашему рецепту получилась очень уникальная и вкусная шарлотка

**Елена** # 05:31 15.03.2016

А я соду обычно крутым кипятком гашу.Эффект тот же,а првкуса постороннего нет(это для тех,кто уксус не признаёт)Попробую разрыхлитель добавить.Спасибо.

**Даша** # 13:20 15.03.2016

Никогда, НИКОГДА не получается шарлотка, аж бесит:D стабильно раз в несколько месяцев перевожу продукты, по три часа допекаю, ни фига не пропекается! Потом разочаровываюсь, плюю на это дело, и через полгода опять все заново:D Опять не пропеклось короче. Все остальное - норм, кроме.гребанной.шарлотки. Вопль души

> **Анна Нечаева** # 14:22 15.03.2016
>
> Даша, без паники. Если не пропекается, значит, чудит духовка. Электрическая, газовая? Возможно, в ней прыгает температуры или она нагревает меньше, чем надо. Какая корочка? если корочка коричневая, а внутри тесто сырое, значит, духовка наоборот нагревается сильнее, чем надо. Можно купить специальный термометр для духовки, он недорого стоит, с ним вы сможете видеть реальную температуру духовки и регулировать ее.
>
> Возможно, вы кладете слишком много яблок и тесто получает много жидкости из них, становится сырым и не пропекается. Попробуйте выложить яблоки на дно, а сверху вылить тесто.
>
> Расскажите подробнее, может мы вместе сможем решить проблему вашей шарлотки :) Я могу подключить подругу кондитера
>
> > **Даша** # 07:44 18.03.2016
> >
> > Спасибо за ответ! В том то и дело что в разных духовках пекла (электрика), в аэрогриле, мультиварке, разные рецепты пробовала, яблок всегда меньше кладу:( и сорта разные пробовала. внутри сырая и всё. Ближе к корке пропекается, корка тёмная. Температуру уменьшаю но за лишние полчаса -час ничего не меняется, только корка темнее становится. Внутри тяжёлая, плотная. Пеку в эмалированных мисках. Может посуду сменить? И ещё вместо соды никогда не пробовала брать разрыхлитель, но разницы же никакой?..
> >
> > > **Даша** # 07:46 18.03.2016
> > >
> > > Яблоки на дно попробую, спасибо. Может кусочки меньше делать? Или они тогда пропитают наоборот тесто?

**Анна Нечаева** # 17:59 18.03.2016

Попробуйте сменить посуду и не уменьшать температуру, а просто накрыть пирог фольгой, когда образуется корочка. Это убережет корочку и поможет пирогу пропечься. Яблоки лучше не измельчать сильно, они так помешают тесту. Сода и разрыхлитель действуют одинаково, но состав у них разный. Разрыхлитель стабильнее соды. И попробуйте взять широкую посуду с невысокими бортами, чтобы пирог был невысоким, так будет больше шансов, что шарлотка пропечется.

**Ольга** # 05:10 19.03.2016

Анна, спасибо вам за рецепт, шарлотка получилась просто изумительная, добавила апельсиновую цедру и корицу, всем понравилось.

**Елена** # 06:53 19.03.2016

Спасибо! Очень простой рецепт. Только испекла, сынок в восторге! Обалденная шарлотка!

**Аматор** # 08:20 20.03.2016

Сегодня первый раз решила испечь эту легендарную сладость. Все сделала по рецепту,смазала форму масло без "лысых" зон. Шарлотка у меня испеклась за 30мин, очень красивая со светло-коричневой корочкой, дольше не держала побоялась пересушить,так как зубочистка была сухая. достала из духовки.
и теперь самое интересное, она у меня начала быстро съеживаться и отставать от краев(форма у меня не разъемная, с низкими бортиками). решила ее полностью достать из формы, к дну она у меня почему-то прислала.Так со всему этому верхняя моя корочка пристала к тарелке, когда я пыталась вытрясти шарлотку из формы. итог, испорченный внешний вид, стыдно ко столу подавать.
Так что, девочки, милые, подскажите секреты изъятия из формы.и может еще какие ошибки у меня увидели, читая этот бред))

**Аматор** # 18:12 21.03.2016

Ну что даже никого не найдется помочь начинающему поваренку??!)))

**Ксения** # 14:06 22.03.2016

Форму можно поставить на что то мокрое и холодное., если чувствуете что она полностью не отходит от дна, то лучше намочить полотенце в холодной воде и на него поставить форму на короткий период. После этого пробуйте перевернуть. Если только верхний слой повредили когда переворачивали, то можно посыпать сахарной пудрой и внешний вид придать)))
Ну и в любом случае, это только "встречают по одежке" - ну а когда ваши гости испробуют вкуснятину, то и не вспомнят какой там был внешний вид.
Удачи вам!

> **Аматор** # 15:23 22.03.2016
>
> Спасибо большое за совет!)))) буду дальше экспериментировать)

**людмила** # 08:32 20.03.2016

Просто отлично,лучше не бывает

**Светлана** # 16:13 20.03.2016

Очень вкусно, тесто пышное, легкое, во рту тает, 40 минут время затрат и бомбовый пирог к чаю - автор вы молодец, порадовала себя и мужа вкусом из детства- очень здорово

**Катя** # 11:05 21.03.2016

Спасибо, ну очень вкусно!!!

**Оля** # 13:33 21.03.2016

Спасибо огромное за рецепт!

**Полина** # 07:21 22.03.2016

прекрасная шарлотка получилась

**Гость** # 10:54 27.03.2016

Прочитала рецепт,мне очень понравился пошла замвашзамесиласто.итог будет через 50мин.зарание спасибо)))

**Гость** # 11:30 28.03.2016

Прекрасный и простой рецепт

**Николай** # 10:16 29.03.2016

Спасибо за рецепт!Очень вкусно!Первый раз сам готовил шарлотку.Супруге очень понравилось!)))))

**сландинна** # 09:53 6.04.2016

Прекрасный рецепт!

**андрей** # 10:45 6.04.2016

спасибо большое

**Сландинна** # 12:20 6.04.2016

Замечательный рецепт!

**сландинна** # 13:50 6.04.2016

Все получилось!!!

**Антонина** # 05:17 7.04.2016

Спасибо. Вкусно. Удачи вам - вкусных блюд.

**Мила** # 20:49 8.04.2016

Всегда добавляю орехи грецкие и замороженую бруснику. Вкуснятина.

**химера стикс** # 17:48 10.04.2016

пф шарлотка норм чё вы тут бабушкины поседелки устроили

**сирена** # 17:49 10.04.2016

я согласна

**Заур** # 16:04 11.04.2016

Отличный рецепт, дочки умяли за 10 минут! Спасибо

**Елена** # 14:46 13.04.2016

Спасибо огромное за рецепт шарлотка удалась на славу воздушная пальчики оближешь

**Анастасия.** # 10:54 19.04.2016

Очень понравилась шарлотка-просто и легко!!!!Спасибо!!!!

**виктория** # 07:49 29.04.2016

очень вкусно плучилось

**Елена** # 03:53 5.05.2016

Спасибо за рецепт! Очень вкусно!

**Ольга** # 19:08 10.05.2016

Спасибо большое Анна, шарлотка получилась супер! Прямо как мама готовит :) Отличный рецепт. Только я без соды делала, просто подольше яйца с сахаром взбила и она замечательно поднялась. Ещё раз спасибо :-)

**Олена** # 12:05 14.05.2016

Самый простой и офигенный рецепт!!!Спасибочки!

**Наталья** # 00:55 15.05.2016

Спасибо. Наверно для многих шарлотка - пустое дело, для меня - шедевр кулинарии. Все получилось! Очень вкусно!

**елена** # 07:00 15.05.2016

спасибо получилось как на фото

**Ирина** # 15:13 17.05.2016

Рецепт фейк ничего не сходит и печеться два часа пока не сгорит если слой два три сантиметра внутри слоя всегда сырое тесто плавает, а меньше, если только наливать слоем в пол сантиметра и то не всходит... рецепт фейк не ведитесь только испортите продукты и зря потратите время. а если удалят коммент то весь сайт будет таким же фейком и разводом.

**Анна Нечаева** # 15:41 17.05.2016

Ну как же фейк, если столько людей приготовили и остались довольны?

Когда на мой сайт приходят люди и называют рецепт, который я готовлю много лет, фейковым, то мне обидно. Я тратила время на текст, на создание пошаговых фотографий, пытаясь максимально разжевать простой рецепт и сделать его доступнее, хотя он и так элементарный.

К тому же, этот рецепт у всех практически получается прекрасно, кроме тех, кто нарушил технологию или у него случились ошибки, от него не зависящие, как то духовка, кислые яблоки и т.д.

Вы даже не потрудились адекватно написать комментарий, да и запятые вы, видимо, в школе не проходили. Не в рецепте у вас дело, а в нарушенной технологии или проблеме с духовкой (но я так и не смогла продраться сквозь поток сознания в вашем комментарии, поэтому не ясно, что у вас на самом деле случилось). Но по вашему комментарию сложилось впечатление, что вы либо ребенок, либо не совсем адекватный человек, либо вы совершенно не умеете готовить (хотя эта шарлотка даже у детей получается хорошо, я сама пеку ее с 6 лет).

У взрослого самодостаточного человека реакция на проблемы иная.

Надеюсь, что вы больше не будете портить мои рецепты.

**Янина** # 19:50 20.05.2016

Сегодня готовила вашу шарлотку/ ОЧЕНЬ вкусно!!!!!!!!Спасибо за рецепт )))) Теперь всегда буду готовить только по этому рецепту)))))

**zAvXoz** # 05:26 21.05.2016

Гавно рецепт!

**Анна Нечаева** # 06:39 21.05.2016

Обычно так пишут либо дети, которые еще не научились готовить, либо не совсем адекватные люди. Взрослый самодостаточный человек будет выяснять причины неудачи. Рецепт шикарный, я сама готовлю его с 6 лет. И по нему получилась отличная шарлотка у такого большого количества людей, что ваш комментарий вызывает недоумение.

Так как вы не в состоянии оставить развернутый комментарий и рассказать, что именно получилось, остается только гадать.
1) У вас не получилась шарлотка из-за того, что вы нарушили технологию приготовления.
2) У вас не получилась шарлотка из-за проблем с духовкой или некачественными продуктами.
3)У вас не получилась шарлотка из-за того, что вы, похоже истеричный человек с руками не из того места. Этот вывод я делаю из того, что вы оставили 5! комментариев, которые свидетельствуют об истеричном состоянии и вашей неадекватности.

Или вы просто тролль. Взрослые люди ведут себя иначе.

> **Ника** # 11:17 6.06.2016
>
> Аааня, что тут за идиоты тебе попадаются? )) к сожалению, и на меня такие периодически набредают, но не в таком же количестве всего к одному посту!
> Целую тебя :* Пошла готовить шарлотку и 100% получится, потому что это и вправду простейшая вещь, и не знаю, что должно случиться со взрослым человеком, чтобы он с этим не справился или не уличил себя в какой-то грубой ошибке в процессе)

**Анастасия Ачоян** # 11:26 21.05.2016

zAvXoz рецепт как вы говорите гавно очень вкусный спасибо Анна. Семье рецепт очень понравился. Толко вот одна маленькая заминка. Когда я ложу яблоки они у меня уходят вниз сковородки ( я на сковороде готовлю) и не всплывают. Из-за этого внизу яблоки а сверху тесто. Не подскажите в чём дело? Делала всё строго по рецепту!

> **Анна Нечаева** # 18:34 21.05.2016
>
> Анастасия, возможно яблоки слишком крупно нарезаны или тесто жидковатое. Попробуйте в следующий раз добавить чуть больше муки или сами кусочки яблок обвалять в муке (так же поступают с ягодами в пирогах).

**Inna** # 01:44 24.05.2016

Zdravstvuite, Anna, ya peku sharlotku mnogo let, i sovsem ne ispol'zuiu razrihlitel', ili sodu, dobavlyaiu 5 yaits, i vzbivaiu 10 min, poprobuite! Zachem lishnie himikati v edu...

**Анна Ильясова** # 12:42 24.05.2016

Спасибо за чудесный рецепт!

>
>
> **Довран** # 07:59 8.06.2016
>
> Я с вами согласен

**Снежана брынза** # 13:43 25.05.2016

Поэтому рецепту я делаю не раз получается очень вкусный ,вот сейчас в духовке 10-й пирог томится!!!

**Татьяна** # 10:32 29.05.2016

Спасибо за рецепт) легко,быстро и очень вкусно))

**марго** # 09:07 30.05.2016

очень вкусно!!!!!!!!!

**Ирина** # 13:07 6.06.2016

Очень замечательный пирог.Все по рецепту.Ребёнок сьел сразу несколько кусочков.Огромное спасибо

**ирина** # 12:49 11.06.2016

шарлотка КЛАСС!!!

**ирина С** # 12:52 11.06.2016

Это я писала предыдущее сообщение, Шарлотка КЛАСС!!!

**Василиса** # 06:51 14.06.2016

Просто изумительно! Пеку только по вашему рецепту.

**Ольга** # 18:34 19.06.2016

Замечательный пирог спасибо большое.Съели с дочкой с удовольствием.

**t** # 08:03 24.06.2016

харе писать за шарлотку бой иза этого

**Ксения** # 17:50 29.06.2016

Отличный рецепт. Действительно самый простой. Правда, я добавляю 3 яйца, а не 4. Хотя по сути разницы и нет толком. Антоновка идеально подходит. Но еще экспериментировала и с другими фруктами и ягодами. Ребенок и муж в восторге.

**Анна** # 22:41 2.07.2016

Анна,здравствуйте!У меня вопрос к Вам.Когда добавляешь яблоки в тесто их нужно перемешивать?Спасибо!!!

> **Анна Нечаева** # 07:03 3.07.2016
>
> Добрый день! Да, нужно перемешать, чтобы кусочки яблок равномерно распределились в тесте

**Анна** # 20:44 3.07.2016

Спасибо Анна!Сегодня пекла всё получилось,точно как у вас на фотографии.Сыну с мужем очень понравилось.Запекала правда сначала 15 мин. при температуре 180 градусов,затем прибавила до 220 градусов(у меня эл. печь) 45 мин.Спасибо за рецепт.Очень вкусно и быстро. А картофельные драники Вы не делали,рецепта у Вас нету?

> **Анна Нечаева** # 06:08 4.07.2016
>
> Рада, что шарлотка понравилась)))
> Драники не делала, рецепта пока нет, к сожалению

**кристина** # 09:49 7.07.2016

а обязательно класть разрыхлитель?
заранее спасибо.

> **Анна Нечаева** # 10:10 7.07.2016
>
> Ну раз он в рецепте есть, значит надо. Но вы можете не класть, если не хотите. Если хорошо взобьете, то может и так получится.

**Гость** # 12:46 7.07.2016

спасибо огромное

**кристина** # 13:04 7.07.2016

Спасибо-преспасибо!Вы самая лучшая!!!!!!

**Ирина** # 08:28 11.07.2016

Спасибо огромное, только что испекла, результат превзошел все ожидания, шарлотка получилась воздушной, нежной и ароматной.

**Марина** # 08:03 13.07.2016

Очень вкусно получилось! Спасибо автору.

**Евгения** # 04:33 15.07.2016

Только что испекла... получилось невероятно вкусно! Нежно, воздушно, ароматно...Большое спасибо автору! Здоровья вам, счастья и вдохновения!

**Елизавета** # 06:24 16.07.2016

что за фигня !! У меня по бокам всё приготовилось а в середине тесто сырое!!!!!!!!!!!

**Ульяна** # 03:20 17.07.2016

Шарлотка восхитительная. Пекла первый раз в свои 13 лет. Маме очень понравилось. Спасибо вам огромное за рецепт!

**Настя** # 14:52 17.07.2016

Пекла сегодня! Поучилось конечно съедобно, но не так как я ожидала. Тесто получилось тяжелым и совсем не лебяжий пух :( что я делала: все по рецепту,только в место обычного сахара, использовала виноградный, взбивала венчиком около 10 мин, в 3 раза масса не поднялась, может быть в два; после добавления муки размешивала еще минуты 4; выпекала керамике в электрической плите 50 минут при 180. градусах.

> **Настя** # 14:55 17.07.2016
>
> Полагаю надо лучше яйца взбивать. Как вы взбываете?

**Лиза** # 17:36 19.07.2016

Скажите чем взбивать миксером или венчиком у меня а то миксера нету ответьте пожалуйста заранее спасибо

> **Анна Нечаева** # 18:27 19.07.2016
>
> Если нет миксера, то можно и венчиком, но это будет тяжеловато для рук

**Лиза** # 05:10 20.07.2016

Спасибо

**Мария** # 08:27 20.07.2016

Спасибо за рецепт!! Выпечкой никогда не занималась, но получилось очень вкусно!!!! (Как по мне, так немного меньше сахара, но муж заточил в один момент!!)
Спасибо!!

**наталья** # 17:05 21.07.2016

Рецепт просто отличный,я еще сверху штрейзельной крошкой посыпала

**Наташа** # 17:41 21.07.2016

Это вкусно !!!!!! очень
СПАСИБО
как мне по нравилось

**Гость** # 10:45 22.07.2016

Замечательный рецепт, я им пользуюсь уже много лет. И я еще после того как смажу форму маслом обсыпаю ее манкой - пирог лучше отстает

**Ольга** # 15:47 22.07.2016

Зачем яйца без толку переводить? лет 20 по такому рецепту готовлю, но с 2-мя яйцами, так же стакан сахара на стакан муки и все ок! зачем 4 задействовать не знаюююю!!!

> **Анна Нечаева** # 15:54 22.07.2016
>
> Этот вопрос вам надо задать создателю классического бисквита, в нем именно 4 яйца идет примерно на такое же количество муки. Боюсь только, он давно умер.

**Ольга** # 16:03 22.07.2016

и вообще пробовала готовить и с содой гашеной и разрыхлителем и без всего этого, по итогу получается одно и то же вкусно, т.е. факт можно не добавлять не соду не разрыхлитель! Фишка в том, что бы сахар с яйцами до белой пены хорошенько взбить (блендером, венчиком не взобьется так), а после муку и яблоки!

**Ольга** # 12:02 23.07.2016

Получилось ! Спасибо! На мой вкус сахара много, но все равно спасибо)

**Ольга** # 12:05 23.07.2016

И хотела отправить вам фото моего"шедевра"...но почему-то не нашла как? это сделать...

**Аленка** # 13:16 24.07.2016

Отличный рецепт, спасибо большое, очень вкусно

**Снежана** # 09:24 26.07.2016

подскажите пожалуйста а не чего что я сразу в яйца добавила сахар с мукой вместе, а потом только перемешала?

> **Анна Нечаева** # 09:36 26.07.2016
>
> если вы сразу смешаете яйца с сахаром и мукой, то такой вкусной и пышной шарлотки как у меня не получите. Я вообще не уверена, что получится нормальный пирог, хотя кто знает... Технология ведь не с потолка взята.
>
> > **Ольга** # 01:48 2.08.2016
> >
> > Спасибо!Вспомнила молодость)))За стихи отдельное спасибо!!!

**Татьяна** # 09:33 26.07.2016

Спасибо! Самый удачный рецепт шарлотки! Получилось пышно вкусно с тонкой сладкой корочкой!) Жаль фото сюда не отправить

**Анастасия** # 09:34 26.07.2016

Шарлотка просто сказка! Только что с мамой снюхали половину. Раньше никогда не получалась такая прелесть! Ура! Я умею готовить! С такой шарлоточкой все мужики мои!!!

**Лена** # 11:29 26.07.2016

Подскажите как печь чтобы пирог не осел?

**Александра Сон** # 14:06 26.07.2016

Отличная шарлотка, правда я добавила чуть меньше яиц, но все равно получилось очень пышно и сладко, спасибо за рецепт!

**Элла** # 02:44 28.07.2016

Я не удивляюсь что у вас не получилось с такой черной энергетикой даже вода станет уксусом

**Виктория** # 13:45 28.07.2016

Спасибо за отличный рецепт !!! Нежная, воздушная, с хрустящей корочкой сверху. Запах шикарный !!!

**Зания** # 20:03 29.07.2016

Завтра с утра испробую ваш рецепт, отзывы очень положительные, надеюсь не испорчу не чего )))

**Ольга** # 08:11 30.07.2016

Очень вкусный пирог .Я первый раз пекла и всё отлично получилось.Спасибо за рецепт!

**Elena** # 11:30 31.07.2016

Замечательный рецепт. Спасибо большое, и стихи волшебные. Просто недоумеваю, как можно такую страничку негативными комментариями омрачать. Я по этому рецепту уже кучу шарлоток испекла, с разными фруктами и ягодами, и всегда просто прелесть как вкусно. Спасибо автору.

**Зания** # 14:33 31.07.2016

Как и обещала, отписываюсь.
Шарлотка получилась изумительная, тесто как бисквитное. Для меня правда слишком сладкий, в другой раз меньше сахара положу. Можно кушать бесконечно. Спасибо. Записала себе в рецепты.

**Елена** # 18:48 1.08.2016

Брависсимо! Всё изящно и интеллигентно. Очень понравились стихи.
Как раз собиралась испечь завтра с грушами!

**Ольга** # 10:03 2.08.2016

Анна, здравствуйте! Может вы мне подскажите)))

сколько себя помню делала шарлотку вот по такому рецепту как у вас, а пышной она никогда у меня не получалась((((не пойму в чём дело((

> **Анна Нечаева** # 10:05 2.08.2016
>
> Может взбивали не очень хорошо? Яйца с сахаром нужно взбить так, чтобы масса увеличилась в 2,5-3 раза. У вас так получалось? Можно попробовать добавить соду или разрыхлитель, они помогут стать пирогу пышнее. Хотя может и в духовке дело, если в ней сильно прыгает температура

**я** # 16:55 2.08.2016

какой то сухой получился

> **Анна Нечаева** # 18:36 2.08.2016
>
> значит, что-то пошло не так. быть может, пересушили в духовке или муки больше добавили

**Гость** # 17:13 2.08.2016

Спасибо рецепт супер! Готовил получилось отлично!

**Валентина** # 17:48 2.08.2016

У меня не получилась ваша вкуснятина. Но язык не повернется сказать, что плохой рецепт. Просто у меня не получается бисквитное тесто, видимо, духовка не для него. Зато песочное тесто, пироги дрожжевые и куличи - замечательные. Удачи всем и вкусных чаепитий :)

> **Анна Нечаева** # 18:37 2.08.2016
>
> Спасибо! А что вышлов итоге? Быть может получиться решить вашу проблему с бисквитами?

**Кирилл** # 08:20 3.08.2016

спасибо за рецепт полуилось очень вкусно!!!;-)

**Светлана** # 08:23 3.08.2016

Супер, готовила раз 10 отлично получается, обожаю этот рецепт, всё вкусно ,все довольны ))

**Гость** # 08:34 3.08.2016

А я немного поэкспериментировала вместо яблок в шарлотку положила персики и зочу сказать, что ммммм! Вкусно!

**Дана** # 10:40 3.08.2016

Подскажите можно ли ее готовить в стеклянной форме ?

>
> **Анна Нечаева** # 10:41 3.08.2016
>
> Если ваша стеклянная форма жаропрочная, то можно
>
> **Елена** # 10:02 15.08.2016
>
> Я готовила в стеклянной форме,если стекло устойчивое к такой температуре как в духовке то ничего ему не будет,еще один +, через стекло все видно и можно наблюдать за пирогом в процессе приготовления и не боятся,что подгорит

**Елена** # 16:38 3.08.2016

очень понравилось,бисквит и правда очень
воздушный

**Игорь** # 20:28 4.08.2016

не нужна ни сода ни разрыхлитель. Взбивать тесто не нужно вообще, тем более миксером. Тесто нужно хорошо размешать ложкой не взбивая. Тогда получается отличный бисквитный кекс с яблоками. Сода и разрыхлители придают неприятный привкус.

**Игорь** # 20:32 4.08.2016

Вот именно! Если взбить получается сухой , яблоки внизу, как кулич из магазина. Если взбивать, то сверху получается корочка от взбитых яиц , которая подгорает после 50 минут жарки в духовке , что тоже придает неприятный запах. Попробуйте не взбивать , будет в 10 раз сочнее и вкуснее.

**Максим** # 12:19 7.08.2016

А я ее делаю с черешней, вместо яблок, тоже очень вкусно !

**Медведева Елена** # 18:28 7.08.2016

Сладковато хоть яблоки кислющие и суховато , можно три яйца.Но это на мой вкус.Я БОЛЬШЕ ЛЮБЛЮ СОЛЕНОЕ.ОГУРЦЫ ПОМИДОРЫ

**Дмиирий** # 05:59 8.08.2016

Яблоки будут вкуснее еслиих отдельно вспрыснуть коньяком и дать настояться

**Аня** # 15:51 9.08.2016

У меня очень вкусно получилось. Спасибо за рецепт

**валентина** # 08:56 10.08.2016

Я тоже так делаю и получается очень вкусно. Спасибо.

**Дарья** # 11:29 10.08.2016

Шарлотка по этому рецепту получилась просто изумительная! Все домочадцы были в восторге! Нежная и воздушная как облако))) Очень благодарна вам за этот рецепт! И еще искренне не понимаю тех, кто остался недоволен этим рецептом.

**Гость** # 04:19 12.08.2016

Попробуйте тот же рецепт только вместо яблок 2 стакана голубики ,очень вкусно

**Верочка** # 16:39 12.08.2016

СДелала гр ушами, яблок небыло под рукой . Просто божественно!!!

**Ирина** # 07:36 13.08.2016

Делала шарлотку во 2-ой форме диаметром 26 см, пирог пристал к форме, особенно по краям,еле отковыряла, хотя очень хорошо предварительно смазала маслом, может посоветуете что делать, чтобы легко отставал от формы, но не смотря на это пирог очень вкусный получился, спасибо за рецепт!

**МариКа** # 14:49 13.08.2016

Огромное спасибо за такой чудесный и простой рецепт!!!!Хозяюшки,не готовьте в форме для выпечки ничего другого и не будет у вас посторонних запахов!У нас с дочкой получилась вкуснейшая шарлотка,даже кошка поела))))

**Наташа** # 19:45 14.08.2016

Отличный рецепт!!! Тесто изумительное, но я всегда добавляю корицу, придает необычный вкус и запах!

**Елена** # 09:56 15.08.2016

Те кто пишут,что рецепт плохой или чтото не получилось,не надо оскорблять автора,он в этом не виноват,что у вас рученьки не с того места растут.Рецепт очень прост и понятен.Я приготовила по этому рецепту первую свою.шарлотку в жизни,получилось очень вкусно,обалденный,нежный,единственное яблок многовато на мой взгляд.Сейчас стоит в духовке 2-я моя шарлотка
Яблок положила меньше.Спасибо автору за вкусный рецептик,ушел в копилку.

**полина** # 11:51 16.08.2016

спосибо большое онеть вкусно до этого рецепта я делала шарлотку но она у меня не поднималась и было мало а теперь я могу родовать всю семью сОсИбО

**Аля** # 04:16 19.08.2016

Каждое лето и осень, в сезон поспевания яблок, я пеку своей семье шарлотку. Очень всем нравится! А главное: быстро, вкусно, легко. Минимум усилий для женщины, уставшей после трудового дня.)

**Nastena** # 10:48 19.08.2016

Пекарь из меня никакой)))Но прочитав рецепт решила попробовать...Аромат в доме аппетитный,замесила как по рецепту,все великолепно.Спасибо автору!!!А те кто пишут тут,что рецепт плохой,ребят руки у вас не от туда растут))

**Nastena** # 10:53 19.08.2016

Анна,а вот такой вопрос.Если духовку переодически открывать,посматривать.Шарлотка в пышности не упадет?

> **Анна Нечаева** # 11:02 19.08.2016
>
> Упадет. Вот когда увидите уже золотистую корочку на шарлотке и запах в кухне будет крайне дурманящим, тогда можно открывать и посматривать. А пока печется, лучше этого не делать

**Валентина** # 12:25 19.08.2016

Спасибо.Вкусняшка получилась

**елена** # 10:16 20.08.2016

я по поводу запах девочки яйца в каком году покупали

**Акмарал** # 14:46 21.08.2016

Я первый раз попробовала сделать и получилось отменно! Вкусно и аппетитно! Спасибо

**Гостья** # 07:57 22.08.2016

Давайте знакомиться! Мы-та самая единственная в РФ (а также, видимо в Белоруссии и Украине) семья, в которой не пекут ни осенью, ни в другое время года шарлотку. Я ее терпеть не могу с детства. А фотографии у вас потрясающие, и рецепт отличный.

> **сергей** # 12:18 23.08.2016
>
> я кашу манную с детства не терпел...а сейчас жму за обе щёки!!!))

**хозяюшка** # 12:32 22.08.2016

спасибо! всё очень классно получилось , все довольны!))))))

**Светлана** # 20:56 22.08.2016

Пирог оболденный, пальчики оближешь.и если у вас хозяйки безрукие, не получается самый простой пирог, то вы не хозяйки.

**Светлана** # 09:52 23.08.2016

Я давно пеку , но у Вас вкуснее Спасибо за рецепт Вкусняшка

**Гость** # 11:08 23.08.2016

ГАСИТЬ СОДУ НАДО УКСУСОМ

**сергей** # 12:16 23.08.2016

я как то боюсь высыпать всю муку! уже тесто загустело..а мука не кончилась! стаканюга -станДАртный!))

> **Анна Нечаева** # 12:39 23.08.2016
>
> странно это все. тесто похоже по консистенции на мое? оно густым и должно быть, но текучим

**татьяна** # 16:10 23.08.2016

Спасибо за рецепт,я его сегодня приготовила второй раз и муж был в восторге.В первый раз не получилось,хотя был вкусный,но сухой и не поднялся,я просто яйца с сахаром взбивала блендером,совсем не то,миксер просто чудо,стал воздушный и ....обалденный!!!

> **Ольга** # 05:29 26.08.2016
>
> С помощью блендера прекрасно взбилась густая пенная масса. Я венчиком сначала растворила сахар, потом наTURBO разогнала до крупных пузырьков и на среднем режиме загустила массу. Здесь важно подольше и не быстро взбивать.

**Анастасия** # 18:58 23.08.2016

спасибо,за пирог,мне 12 лет)))решила сделать шарлотку как у бабули,вот сидит пирог в духовке,все сделала по плану))

**Василина** # 08:41 24.08.2016

Очень вкусно получилось , спасибочки за рецепт)

**Галина** # 06:44 25.08.2016

Спасибо, сейчас попробую.....

**алена** # 14:34 25.08.2016

почитала ваши коментарии - поржала
у самой пирог получился вкусным хорошим , только я добавила еще молока . Спасибо простому и удобному, а главное нормальному рецепту ;)
P.S. желаю всем удачи в готовке))

**Ольга** # 05:39 26.08.2016

Спасибо за рецепт. Совсем не сложно, а как вкусно....)).Пекла в стеклянной посуде,диаметр 22см, обмазала стенки маргарином и обильно обсыпала манной крупой. Потом налила слой теста, выложила кусочки яблок примерно 2х3х3 см.Кусочки предварительно обсыпала мукой и потрясла в миске для равномерности. Мука не дала соку из яблок размочить тесто, получилось два слоя яблок. сверху обсыпала корицей и в духовку на 50 мин. тесто получилось воздушное, пропечёное. Легко вынулось из посуды,и не осело.
Разрыхлителя добавила 1/2 пакетика.В размерах не сильно увеличилось.

**Ольга** # 07:55 26.08.2016

Готовлю сейчас, начиталась отзывов, надеюсь , что все получится ! Спасибо за рецепт

**Екатерина** # 10:45 26.08.2016

Супер шарлотка !) Большое спасибо за рецепт!!

**Елена** # 16:20 26.08.2016

Спасибо за рецепт.Очень вкусная и красивая шарлотка получилась

**Ольга** # 09:15 27.08.2016

По Вашему рецепту шарлотка получилась очень вкусная!

**ирина** # 11:28 27.08.2016

Обычная шарлотка, а сколько обсуждений. Шарлотку печь я только собираюсь и всегда пекла по такому же рецепту-получалось всегда очень вкусно!Хочу поблагодарить автора за статью:такая теплая, добрая, мягкая, вкусная. Я как будто у родной мамочки побывала в гостях! Спасибо, Вам, за рецепт и за душевность!

**Elena** # 14:52 27.08.2016

Никогда не пекла никакие сладости. Сегодня привезла с дачи много яблок. Испекла по Вашему рецепту . Дебют удался !!!!! Очень вкусно! Спасибо!

**Надежда** # 15:38 27.08.2016

Никогда не готовила шарлотку(хоть мне и 25 лет))),тк к яблокам отношусь скептически.А сегодня решила приготовить молодому человеку.Я в восторге,даже сама съела пару кусочков.Очень нежная,воздушная,сладенькая!!Просто тает во рту!Спасибо огромное за чудный рецепт!))

**Анастасия** # 17:50 27.08.2016

Спасибо, очень вкусно получилось, к своему стыду впервые делала шарлотку

**Светлана Шатная** # 22:03 27.08.2016

Спасибо за рецепт, быстро и вкусно!!!!!! Мне и моей семье понравилось!!!!!!

**Татьяна** # 03:46 28.08.2016

Я добавила корицы, чайную ложку (с горкой), получилось ооочень вкусно!

**Юлия** # 07:27 28.08.2016

Подзабыла как печь шарлотку, нашла Ваш рецепт. Сделала все по описанию. Пирог получился воздушный, мягкий, но слишком сладкий (брала маленький стакан). В следующий раз возьму меньше сахара)) Можно было также и меньше яблок. Взяла 3 крупных. Спасибо за рецепт!

**Вадим** # 14:43 28.08.2016

Это надо очень постараться , что бы шарлотка не получилась .

**Светик** # 16:47 29.08.2016

Никогда еще такая шарлотка вкусная не получалась..просто обалденная получилась по вашему рецепту! спасибо огромное!!!'

**Татьяна** # 16:48 30.08.2016

Шарлотка получилась отличная,и нет ни какого запаха,спасибо за рецепт !

**Bella** # 19:29 30.08.2016

Очень просто и очень вкусно :)

**Наталия** # 08:41 1.09.2016

Все супер,получилось!!!И нет постороннего не приятного запаха.Добавила чуть корицы и ванили.Спасибо за рецепт(не сложный в приготовлении),теперь будем печь и печь...

**Нина** # 10:14 1.09.2016

СУПЕР! А еще яблоки посыпала корице и добавила немного малинки.Тает во рту.

**Гость** # 20:45 1.09.2016

Рецепт классный спасибо. Что касается некоторых комментариев выше... Да, запах белка, действительно, многие не переносят, а у шарлотки он довольно интенсивен, но запах хорошо убирается добавлением ванилина, корицы и/или лимона в тесто. Приятной всем готовки и аппетита тоже.

**Варя из России** # 10:20 3.09.2016

А мне рецепт понравился и чтоб нечего не воняло добавила полчайной ложки одеколона Красная Москва. Запах обалдеть. Мужу понравилось сказал что будет мазать морду после бритья

**ольга** # 12:39 3.09.2016

Спасибо Анна! за шарлотку,токая клёвая получилась,сегодня первый раз зашла,прочитала комментарий всех участников и решила испечь, ни какой вони и запахов нет,кроме вкуснятки шарлотки,всё отлично получилось,пеките и не бойтесь.

**user-a83cf** # 12:53 3.09.2016

Анна Спасибо !!!! за вкусную шарлотку,я сегодня первый раз к вам зашла на страницу и благодарна,получилось всё как надо,отлично, без запахов и вони, запах только вкусной пышной шарлотки.

**Юли** # 15:37 3.09.2016

Спасибо! Очень просто и безумно вкусно! А пахнет яблоками))

**алмаз** # 13:01 4.09.2016

очен красива

**Катя** # 19:43 4.09.2016

Ничего в рецепте не меняла. Готовится просто. Ой! Вкусно!!!

**Олеся** # 09:52 5.09.2016

Очень вкусная, тает во рту! Спасибо за рецепт!!!

**Наталия** # 11:22 5.09.2016

Всегда когда делаю шарлотку,смазываю форму (но лучше сковороду)маслом сливочным или топленым,чуть подогреть можно форму чтобы растаяло. И обязательно посыпаю дно и бока формы манкой. Так Пирог лучше отделяется. Потом режу яблоки ломтиками и заливаю сверху тестом, чтоб равномерно и яблочки чтобы все скрылись. Сегодня с мужем годовщина свадьбы,пойду печь Шарлотку.

**Любовь** # 04:31 6.09.2016

Я готовлю "Шарлотку" тоже по этому же рецепту, но никогда не добавляю соду или разрыхлитель! Всё равно получается пышный пирог, яблоки режу тонкими дольками и в меру количество, чтобы не был "мокрым". Яблоки распределю по дну формы, тесто сверху выливаю, когда испеку, сверху яблоки посыпаю сахарной пудрой, очень красиво получается и вкусно.

**Дарья** # 19:19 6.09.2016

Пекла по этому рецепту дважды, как в широкой форме, так и диаметром 20 см. Оба раза получилось красиво и очень вкусно.Мне кажется, что по этому рецепту плохо получится просто не может.

**Катерина** # 10:04 8.09.2016

Спасибо за отличный рецепт, делала с апельсиновой цедрой и ванилином, очень вкусно!!!

**Наталья** # 15:19 8.09.2016

Спасибо огромное за рецепт!!! Очень вкусно получилось и пирог выглядел как тут на картинке! Обычно я не пишу отзывы, но тут желание есть его написать потому что и правда пирог вышел как есть на картинке и очень вкусный!!!!! Супер!!!!!

**Валла** # 16:28 10.09.2016

Великолепное описание рецепта. Но я люблю "сырую" шарлотку-когда "тесто" не пышное.

**клара** # 09:02 12.09.2016

я усовершенствовала маленько рецепт: использую в качестве жидкости два яйца и стакан кефира, в кефире гашу чайную ложку соды, с яблоками добавляю иногда сливы или вишню, всё кладу на дно сковородки, яйца сначала долго взбиваю, а с кефиром уже недолго

**светлана** # 14:16 12.09.2016

Я жарю яблоки на сливочном масле,а потом добавляю в шарлотку,попробуйте!Очень вкусно получается.

**Анх.** # 10:23 13.09.2016

Мне ещё 14 лет нету, но я сделала сама! Получилось аппетитно. Придёт мама будем пробовать. Делала с разрезами как показано во 2 случае, получилось, яблоки действительно раскрылись, Очень хороший рецепт! Мне понравился и Вам советую! Большое спасибо тем кто его выложил:)

**Яяяя** # 11:39 13.09.2016

Спасибо за рецепт!Очень подробно и вкусно написано))))Уже 3й раз делаю так)))

**Анх** # 16:36 14.09.2016

Идеально! Семья хвалила! Большое спасибо за рецепт!

**Николай** # 17:44 14.09.2016

спасибо, раньше делал в формочках для запекания, отвратительно получалось (но получалось, есть можно), щас решил в сделать в глубокой чугунной сковороде, получилось на 5. СПАСИБО

**Ирина Привезенцева** # 04:14 15.09.2016

Рецепт замечательный. Готовлю по нему уде несколько раз. Но у меня шарлотка почему-то не поднимается и прилипает к стенкам формы, хотя я смазываю их.
Не подскажите в чем может быть причина.
Заранее спасибо!

> **Анна Нечаева** # 06:44 15.09.2016
>
> Спасибо)
> Если вы кладете разрыхлитель или соду, то шарлотка не может не поднться. Может у вас разрыхлитель испорчен?
>
> А вы форму смазываете? Попробуйте смазать форму маслом и проложить стенки бумагой для выпечки.
>
> Возможно, яблоки очень сочные и кислые, попробуйте уменьшить их количество.
>
> > **Алексей** # 10:37 24.02.2017
> >
> > Причины прилипания:
> > 1. Возможен "недобросовестный" замес: Скажу по секрету - он весь прилипает, но потом сам же под собственым ужатием однородно и отлипает. Неоднородность выпекаемой массы приводит к тому, что некоторые комочки припекаются быстрее, чем основная масса.
> > 2. Непрогретая духовка: Форма разогревается намного быстрее и тесто которое рядом запекается быстрее, а серединка остается холодной - "ждет" пока духовка нагреется :)
> > Попробуйте устранить эти два фактора и все у Вас получится. Используйте только свежий разрыхлитель или гасите соду кислыми средами (уксус, лимонная кислота и т.д.) строго по рецептам.

**Ирина Привезенцева** # 19:06 16.09.2016

Спасибо Анна. Сегодня попробовала и все удалось. Я в восторге

**Анна** # 05:31 17.09.2016

Анна,большое вам спасибо за рецепт. Всегда делаю только по вашему рецепту!!! Все получается.

**Марина** # 13:35 17.09.2016

Делала все строго по рецепту, пирог сильно поднялся, часть вытекла, слишком много сахара, ну очень сладко

**Гость** # 13:51 17.09.2016

очень вкусно получилось и нежно. корочка хрустящая ммммм. рекомендую

**Вера** # 18:41 17.09.2016

Шарлотка замечательная получилась и без всяких запахов. Очень вкусная! Спасибо за рецепт.

**я** # 06:42 18.09.2016

так яд или нет гасить водой?

> **Анна Нечаева** # 09:12 18.09.2016
>
> Сода гасится кислотой. Уксусом, лимонным соком, кефиром (если он идет в составе теста, то просто добавить соду можно). Кипятком гасить не надо.

**татиана** # 19:07 18.09.2016

Только что вынула из духовки - едим с сыном, муж спит, не знаю останется ли до завтра. Хороший пирог. Спасибо!

**Ирина** # 07:08 20.09.2016

Отличный рецепт, а главное просто и очень вкусно. Спасибо)

**Фаина** # 11:47 20.09.2016

Супер!готовила по вашему рецепту! Очень вкусно!!!!!!

**Екатерина** # 09:51 21.09.2016

Спасибо, за новую идею оформления! Шарлотку всегда готовим!

**Татьяна** # 11:20 21.09.2016

Спасибо за рецепт,очень душевно!

**домохозяйка** # 17:55 22.09.2016

спасибо,что напомнили рецепт пирога моего детства получился очень вкусным

**Никита** # 06:13 23.09.2016

Приготовил жене шарлотку,получилось очень вкусно,добавил лимонной цедры сосед прибежал)))))),спасибо вам за рецепт.

**Анна** # 11:24 23.09.2016

Шарлотка получилась шикарная!!! Спасибо!!

**Марина** # 03:07 24.09.2016

Супер,а у кого получился плохой запах пусть посмотрят что положили вместе яблок.

**НАТАЛЬЯ** # 11:01 24.09.2016

Всю жизнь пытаюсь приготовить шарлотку, всегда получается жидкая. И со сливой и с яблоками. И вот снова сегодня приготовила всё по вашему рецепту, и середина опять жидкая, ничего не могу понять у всех получается. Подскажите в чем проблема?

> **Анна Нечаева** # 11:26 24.09.2016
>
> Если вы печете шарлотку по разным рецептам и всегда получается жидкая середина, значит, дело не в рецептах, а в духовке. Попробуйте чуть-чуть увеличить температуру и когда появится корочка, накройте шарлотку фольгой, чтобы она сверху не сгорела, но пропеклась внутри. У вас либо прыгает температура в духовке, либо есть утечка тепла.

**Ольга** # 18:28 24.09.2016

очень вкусная у меня получилась сегодня шарлотка. Мы ее съели очень быстро. Аня есть хорошая хозяйка а есть плохая. Всем не угодишь. Но у меня бабушка критик если плохо она замечение сделает сразу а тут говорит вкусная шарлотка получилась. Я смотрю Аня у Вас неплохие рецепты,а главное точные. С уважением Ольга.

**Гость** # 19:14 24.09.2016

Стакан какой мл?

> **Анна Нечаева** # 19:21 24.09.2016
>
> 240-250 мл

**марина** # 07:28 25.09.2016

Спасибо большое автору! И за рецепт, и за лирическую добавку!

**Людмила** # 10:15 25.09.2016

Спасибо за рецепт! Я пеку шарлотку больше 20 лет и всегда получается съедобная и без каких-то запахов.! Этот раз сделала полторы нормы теста и яблок... и всё на "ура". Спасибо за рецепт !!!

**света** # 12:55 27.09.2016

это что-то от вкуса и аромата я чуть в обморок не упала

**Татьяна** # 17:50 28.09.2016

По этому рецепту шарлотка просто чудо и никаких неприятных запахов! Я пользуюсь тефлоновым ковриком и кроме того в тесто добавляю ванилин и цедру лимона - просто невероятно вкусно!!! Спасибо

**Татьяна** # 12:00 29.09.2016

Я вообще спец по порче продуктов в кулинарии, а шарлотку ни разу не получилось испортить как ни старалась! всегда изумительная вкуснятина! это вообще по моему единственная выпечка которая ни разу не подвела!

**Юля** # 11:48 30.09.2016

я попітаюсь приготовить

> **Саша Белая** # 11:50 30.09.2016
>
> НЕ получилось!!!!!!
>
> >
> > **Анна Нечаева** # 12:10 30.09.2016
> >
> > Ну что ж, бывает. Либо была нарушена технология, либо духовка подвела, либо продукты.

**Светлана#** # 13:47 30.09.2016

Все отлично получилось!!!Кстати,уже не в первый раз. Единственное, обычно коньяк добавляла в тесто, а тут его не оказалось,но все равно получилось очень вкусно!!А аромат.....!!!!

**Настя** # 15:13 30.09.2016

Нам понравилась шарлотка.

**Гость** # 15:14 30.09.2016

Потом мы все вместе будем есть шарлотку :-)

**забара** # 15:26 30.09.2016

зачетик

**Кэтрин** # 10:53 1.10.2016

Шарлотка получилась вкусной и ароматной!!!

**Сэм** # 08:28 2.10.2016

Тесто сделалось легко. а вот яблок добавил 6 штук, и увы, перебор. Получилось яблоки залитые тестом. надо всё таки яблок меньше

**Татьяна** # 08:51 2.10.2016

Спасибо, Анна, за чудесный рецепт и рассказ о своей семье. Мы с внучкой (ей около 6 лет) вместе готовили Шарлотку по Вашему рецепту и нам очень понравился и процесс приготовления и сам пирог! Антоновки в этом году много и я думаю мы еще не раз испечем вкусный яблочный пирог.Будьте здоровы и успешны!

**Данильчева Галина** # 11:31 3.10.2016

Очень вкусно!!!

**Татьяна** # 06:45 4.10.2016

Спасибо! Очень вкусно получилось.Всем советую!!!

**Эля** # 08:56 5.10.2016

Очень вкусно!!!!спасибо за рецепт у меня всем понравилась шарлотка

**Валентина** # 09:03 6.10.2016

Спасибо огромное за рецепт! Потрясающее было тесто. Шарлотка великолепнейшая!)) Спасибо так же за идею с нарезанными яблоками сверху (испробовано) .. Ооочень вкусно! Свекровь пальцы кусала)) я ее уделала)), а это дорогого стоит!!)))

**Снежок** # 04:48 7.10.2016

Спасибо Анна! Испекла очень вкусный пирог! Мне понравился ваш рецепт, буду практиковать!

**Катя** # 04:35 8.10.2016

Спасибо за рецепт!!!!!! Пирог получился очень вкусным. Яблоки порезала дольками и выложила на дно формы лучикама(как цветочек) потом залила тестом. Испекла пирог и перевернула его на торелку, и яблоки получились на верху. Мои детки скушали пирог с удовольствием!!!!

**Галина** # 11:39 9.10.2016

Шикарная получилась шарлотка. Вкуснейшая! Спасибо за рецепт.

**наталья** # 11:53 9.10.2016

однажды делала омлет- молоко,соль и яйца-все! внук есть то же не сталь, вонь такая стояла с примесью аммиака...Вот вам и продукты. Молоко и яйца были домашние. Вот вам и раз. Так что не надо высмеивать человека и обзывать рукожопым.

> **Анна Нечаева** # 12:11 9.10.2016
>
> Спасибо вам за этот комментарий. А то столько злобы(

**Андрей** # 22:40 9.10.2016

Спасибо за рецепт ! все получилось замечательно!
п.с. А по поводу скептиков для которым там где то что то не то с запахами и тд. Это такие люди,для них всегда будет не то пальто) очень напоминает анекдот:аналогия)
Бракоразводный процесс ,Истец супруга..
вопрос судьи:Истица причина вашего развода?
Он меня в постели не удовлетворяет!
Женский голос из зала:
Хм! Странно! Всех удовлетворяет,а ее видите ли нет!
Мужской голос из зала,да её ни кто не удовлетворяет!)))

**Евгения** # 12:13 10.10.2016

Очень вкусно! Первый раз делала шарлотку, хоть бы мужу досталось, а то мы с ребенком ее сами можем съесть)))))

**Татьяна** # 21:16 11.10.2016

Очень простой рецепт и очень вкусно получилось! А у кого не получилось, причин масса может быть, неприятно конечно, но не нужно расстраиваться, а пробовать ещё, всем удачи! И ещё, давайте будем уважать друг друга и не оскорблять.

**Ольга** # 10:31 13.10.2016

Удивительно!!!! Читаю и улыбаюсь)))) Меня мама научила готовить шарлотку по такому же рецепту ещё в детстве, лет может в 7-8. За 20 лет готовила её много раз, без коньяка, иногда добавляю немного корицы и лимонным соком сбрызгиваю яблоки, но запаха никогда неприятного не было. Более того пробовала много других рецептов шарлотку, этот нравится больше всех. Т.к. готовить просто, быстро, ничего лишнего и всегда превосходно получается!!!! Спасибо Вам за рецепт.

**Татьяна :)** # 09:45 15.10.2016

Очень вкусная шарлотка получилась!!!

**юла** # 17:09 15.10.2016

во всех рецептах пишут погасить соду уксусом, потому так и делали всегда ,следуя рецепту где умники взялись, которые доперли ,что делать надо не так как в книге поварской написано)))))

**Юлия** # 04:19 16.10.2016

Шарлотка просто бомба делаю во второй раз спасибо!

**ангелина** # 16:41 17.10.2016

Спасибо! было очень вкусно и красиво!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

**Евгения** # 12:38 18.10.2016

У меня муж не любит шарлотку лишь по той простой причине, что запах яиц присутствует. Получается вкусно, но сам специфический запах яиц не нравится. это единственный минус всех бисквитов...Соду я не добавляю. Это не к чему. Подъем теста должен быть за счет пены.К тому же ее гасить надо иначе тоже неприятный запах... Даже ванилин не перебивает.

**Ольга** # 12:45 18.10.2016

Шарлотка получилась не оченьБбез хрустящей корочке как ейпоогается

**милена** # 11:50 20.10.2016

добрый день! подскажите если у меня нет бумаги специальной, могу заменить обычной газетой?

**Анна Нечаева** # 12:27 20.10.2016

Добрый!
Милена, вы, наверное, ошиблись и оставили комментарий не к тому рецепту. В этом специальная бумага не используется нигде. Я даже на всякий случай пару раз перечитала рецепт.

На будущее: пекарскую бумагу заменить газетой нельзя.

> **Валентина** # 05:36 25.10.2016
>
> Лучше туалетной бумагой
>
> **Алёнка** # 16:47 26.10.2016
>
> она наверное про фальгу пишит
>
> > **LUBA** # 12:05 27.10.2016
> >
> > Я использовала фольгу смазывала ее сливочным маслом пекла на листе в газе. Получилась прекрасная шарлотка,

**Иришка** # 19:39 20.10.2016

Спасибо за рецепт!Сын с друзьями слопали сразу.Очень вкусно!!!!!!!!!

**влад** # 06:28 22.10.2016

фигня и ещё раз фигня

**Александр** # 08:19 23.10.2016

Рецепт прекрасный, до этого готовил в мультиварке, не то! А сегодня по этому рецепту получилось великолепно!

**Валентина** # 05:35 25.10.2016

Пеку уже много лет по такому рецепту всегда все отлично и вкусно получается. Только использую яйца магазинные, а не домашние. А у кого не получается или запах какой то. Руки из одного места растут и мыть противень надо и хорошо спаласкивать

**Алёнка** # 16:44 26.10.2016

У меня всё отлично получается,но почему то в духовке красивый а вытаскиваю на блин похож опускается

> **Анна Нечаева** # 18:18 26.10.2016
>
> Бисквиты имеют свойство опадать, но совсем чуть-чуть. Если шарлотка сильно опала, то:
> 1) если сильно прыгает температура в духовке во время выпечки;
> 2) если в кухне холодно или прохладно, то когда вынимаете шарлотку из духовки из-за разницы она опадает. Чаще всего сильно опускается шарлотка по этой причине. Если духовка газовая, попробуйте отключить газ и оставить шарлотку внутри минут на 15 в остывающей духовке. Если духовка электрическая, то отключите ее и приоткройте дверцу или совсем откройте;
> 3) иногда бисквит опускается, если в нем есть разрыхлитель и его много. Попробуйте хорошенько взбить и добавить либо совсем чуть-чуть разрыхлителя, либо совсем исключить его.

**LUBA** # 11:59 27.10.2016

Рецепт очень простой . Очень вкусная шарлотка я делала с свежими яблоками и мороженой клубникой тесто тоже. Присыпала сахарной пудрой.Получилось красиво и вкусно. СПАСИБО ЗА РЕЦЕПТ.

**алексей** # 15:49 27.10.2016

ypppppraaaaaa получилось с первого раза хоть и боялтсь с женой

**алексей** # 15:51 27.10.2016

извините за невежество СПАСИИБО ЗА РЕЦЕПТ БРАВО АВТОРУ

**Васка** # 16:42 27.10.2016

готовила по вашему рецепту-вместо формы использовала стеклянную кастрюлю(для СВЧ),готовила в эл.духовке-время,градусы выставила как написали.....вытащила угольки.так что сказать о вкусе пока не могу.

**сергей** # 15:12 29.10.2016

просто прелисть фкуснатища

**Ольга** # 17:48 3.11.2016

рецепт хороший, все получилось спеклась быстро единственное моя ошибка что я любопытничала и открывала духовку и она в конце немного села а тау вкусно пахнет и очень нежная я еще туда клубники немного добавила

**Гость** # 09:15 12.11.2016

А я яблоки обваливаю в корице и тоже очень вкусно))))

**Наталья** # 12:27 12.11.2016

А можно узнать в граммах сколько все же муки и сахара))?

> **Анна Нечаева** # 12:41 12.11.2016
>
> Можно. Муки примерно 160 гр, а сахара примерно 220-230. В этом рецепте все дело в пропорциях и мне даже в голову никогда не приходило взвешивать продукты, если есть стакан.

**Наталья** # 12:47 12.11.2016

Стаканы же бывают разные? И в них помещается разное количество одних и тех же продуктов, да же граненные стаканы бывают 200 гр и 250 гр, в первом муки 120 гр, а во втором 150 и поэтому пирог может не получиться, так как тогда и яиц, наверное, надо класть разное количество?

> **Анна Нечаева** # 12:54 12.11.2016
>
> Обычно никому и в голову не придет брать, например, стакан в поллитра. 30 гр муки в этом рецепте роли не сыграет. Я сама беру иногда стакан 200 мл, а иногда 240.
>
> Если уж все это так принципиально, тогда и вес яиц надо высчитывать, так как они совершенного разного веса даже в одной партии.
>
> Для шарлотки все это роли не играет, маленькие у вас яйца или большие, стакан 200 мл или 250.
>
> Но если вам нужна точность, то обратитесь лучше к именитым кондитерам, у которых точные рецепты с точным количеством веса для ингредиентов.
>
> > **Наталья** # 19:56 12.11.2016
> >
> > Фу, какая Вы злая. Может я новичок, и хочу опыт перенять. Просто если взять яйца категории С2, они очень маленькие, а стакан 250 гр, то получится или нет не знаю, тесто я так понимаю, будет гуще и поднимется ли оно при выпекании? А еще мне говорили, что бисквитное тесто нельзя взбивать миксером, а надо аккуратно перемешивать в одну сторону, чтобы не испугать. Я же не знала, что на Ваш сайт только для опытных людей, а не для всех, поэтому и написала, прошу прощения и ухожу с Вашего сайта, дабы не мешать Вам, делиться своими драгоценными секретами.

**Анна Нечаева** # 20:18 12.11.2016

Так все максимально подробно расписано. Если следовать рецепту, то все хорошо получается. Сотни человек готовят и проблем не возникает, по нему готовят мужчины, ни разу не бравшие в руки венчик, и дети.

Среди сотен людей, готовивших по этому рецепту такие вопросы задали только вы.

Вам говорили так, а у меня вот так. И работает на отлично. Еще раз повторяю, этот рецепт работает и со стаканом в 200 мл, и в 250 мл, и с маленькими яйцами, и с большими. Это настолько элементарный рецепт, что разница возникающая разница в весе яиц или муки роли не играет никакой.

Мой сайт не для опытных людей, а для адекватных. По моим рецептам получается даже у тех, кто вообще никогда раньше не готовил. Дело то не в навыках.

Если вам нравятся точные рецепты и разбор технологии, то не ходите по сайтам с простыми рецептами, как у меня. Вам тогда подойдут сайты профессионалов и литература, объясняющая физические и химические процессы в выпечке. С вашим подходом и не нужной в домашней кулинарии придирчивостью, вам подойдут рецепты французских кондитеров, в которых вес высчитывается на точных весах до десятых грамма, в которых даже пленку с желтков снимать надо, и в которых все прописывается так четко, что никаких стаканов и домашних духовок и быть не может.

Думаю, вы могли бы стать хорошим кондитером технологом.

**Гость** # 12:58 12.11.2016

Я по этому рецепту готовлю Шарлотку уже давно. Рецепт дала подруга. Домашние её просто обожают. Даже говорят, что надо готовить три или даже четыре порции)))
Готовлю я её в силиконовой форме.

**Ирина** # 20:09 13.11.2016

Рецепт хороший действительно. Получается очень вкусно и быстро. Домашние уплетают только так ))) только вот одно не радует, тесто так красиво поднимается в процессе выпечки, а в конце приготовления опускается. Почему так происходит?

**Анна Нечаева** # 06:19 14.11.2016

Спасибо!
Бисквиты имеют свойство опадать, но совсем чуть-чуть. Если шарлотка сильно опала, то:
1) если сильно прыгает температура в духовке во время выпечки;
2) если в кухне холодно или прохладно, то когда вынимаете шарлотку из духовки из-за разницы она опадает. Чаще всего сильно опускается шарлотка по этой причине. Если духовка газовая, попробуйте отключить газ и оставить шарлотку внутри минут на 15 в остывающей духовке. Если духовка электрическая, то отключите ее и приоткройте дверцу или совсем откройте;
3) иногда бисквит опускается, если в нем есть разрыхлитель и его много. Попробуйте хорошенько взбить и добавить либо совсем чуть-чуть разрыхлителя, либо совсем исключить его.

**Елизавета** # 13:50 14.11.2016

Отличный рецепт,очень вкусно,я даже полстакана сахара положила и 3 яйца+духовка старая,наладом дышит,и ничего все супер!спасибо

**дмитрий** # 18:09 14.11.2016

не в коем случае не оставляйте шарлотку в остывающей духове она становится резиновая и не вкусная

**дмитрий** # 18:15 14.11.2016

чтобы не опускалось тесто нужно сначало взбить белки. потом добавить сахар и продолжать взбивать. потом муку и только в конце желтки постепенно вливть.
муку надо обязательно просеять так она становится воздушной и пирог не опустится.

**Юлия** # 13:35 25.11.2016

Пеку сыну в сад, надеюсь получится вкусно)))

**Ванюшенька** # 19:33 30.11.2016

Сохранил рецепт у себя, действительно годный!

**Наталья** # 18:35 2.12.2016

Пекла впервые,получилось очень вкусно.Добавила корицу и цедру апельсина.Спасибо за рецепт.

**Юлия** # 13:41 4.12.2016

Спасибо за рецепт! Получилось восхитительно!

**Лиза** # 14:35 12.12.2016

Девочки,только что испекла .Уже пол пирога нет за минуту. Мужчины мои уплетают за обе щеки. Получилось очень вкусно, а главное так просто. Спасибо.

**Ольга** # 08:42 17.12.2016

Я такой пирог пеку совсем без соды и уксуса. Только нужно, чтобы он был тонким, то есть печь в широкой форме. Пеку много лет, получается очень вкусно.

**Ольга** # 08:51 17.12.2016

Прочитав другие комментарии, решила еще добавить. Чтобы не раздумывать, какие яйца взять большие или маленькие, делаю так: яйца разбиваю в стакан, которым потом меряю сахар и муку. То есть беру стакан яиц, стакан муки и чуть поменьше стакана сахара.

> **Нина** # 16:34 26.06.2017
>
> Вот умный человек!!!!! приятно почитать даже. Меня в поварском училище учили, что для бисквита надо всего, кроме разрыхлителя, одинаковое количество, то есть всё по стакану.

**Анастасия** # 07:39 25.12.2016

Спасибо за рецепт! Шарлотку получилась великолепная, дети в восторге!

**Сергей** # 11:36 14.01.2017

Хватит молоть воду в ступе!!!

**Римма** # 11:00 21.01.2017

Очень вкусно! Большое спасииииииб!!!

**Римма** # 11:00 21.01.2017

Спасибо!!!!!

**Таня** # 03:55 28.01.2017

Вкусно,спасибо :))

**Вера** # 13:00 29.01.2017

Получилось очень вкусненько и красиво!!!спасибо за рецепт...детям очень понравилась шарлотка...

**анна** # 03:43 30.01.2017

дома запах отпадный стоит ванили и цедры апельсина..)))еще не пробовала,но выглядит очень аппетитно!!спасибо за рецепт!!

**Любовь** # 06:43 9.02.2017

Большое спасибо Вам

**Irina** # 18:42 10.02.2017

Сделала сегодня Шарлотку по вашему рецепту.
Класс!
Спасибо;-)

**Гавр** # 05:36 22.02.2017

Честоно фигня какая та, и выглядет не очень. Меня учили по другому, но всё ровно спасибо

**Амина** # 18:48 24.02.2017

А я рецепт подкорректировала,соду исключила,а яблоки посыпала корицей, получилось сказочно! Спасибо!!!

**Dog** # 07:21 26.02.2017

У меня получилось ужасно , все тесто сгорело , с яблоками это вообще отдельная история .

**Larisa Zagorodnyaya** # 10:41 11.03.2017

Пишу Вам первый раз,честно говоря я и рецепт теста для пирожков у вас высмотрела,пожарила,неплохо получилось,теперь пробую шарлотку,запах по всей квартире,смотрю вроде поднимается,скоро сниму....интересно конечно что это будет.....

**саша** # 10:59 13.03.2017

Этот пирог неподражаемо вкусный

> **Гость** # 10:59 13.03.2017
>
> Мне нравится

**Гость** # 11:01 13.03.2017

Да Саша вы правы он очень вкусный замечательный пирог и вкусным,ароматный.!!!!!)))))

**Виктория** # 19:23 17.04.2017

Сегодня испекла по данному рецепту, вместо соды добавила разрыхлитель... запах и правда не очень, яблоки хорошие, все ингридиенты в норме. Скорее всего, все дело в яйцах, может, раньше я этого не замечала, а сейчас стала замечать, даже вкус пресный, нужно в этот рецепт еще что-то добавить, что перекроет яйца, ванильный сахар не помог. Магазинные яйца либо плохи, либо просто у некоторых обостренные вкусовые рецепторы. Когда уже пекла шарлотку, прочла рецептик здесь же в чате с добавлением коньяка, у меня был, жаль ранее не прочла, надо будет попробовать с цедрой апельсина побольше яблок и с коньяком, еще у меня нет блендера и она получилась не очень воздушная, сколько не взбивала, все же лучше применять электровзбивалку. Всем добра.

**тиля** # 09:51 18.04.2017

Очень хороший пирог

**Гость** # 12:29 20.04.2017

Пирог очень вкусный и нежный получился.Схомячали за 5 минут .Спасибо за рецепт.Вкусно,быстро и бюджетно.

**Галина** # 07:35 30.04.2017

Мне этот рецепт больше всех нравится! Только я добавляю ром! Запах и вкус замечательные!

**Zarema** # 11:10 3.05.2017

Шарлотка должна быть влажной, а это рецепт бисквита с яблоками, мда

**Гость** # 10:18 25.05.2017

Всегда раньше готовила тесто для коржей по такому рецепту. Вкусно получается.

**Елена Саратов** # 11:19 25.05.2017

Все готово,очень вкусный,воздушный,нежный,красотища,спасибо Анна за рецепт, жалко фото нельзя выложить😣

**татьяна** # 17:35 30.05.2017

Очень вкуная .всегда готовлю.а самое главное быстро

**Наташа** # 20:51 8.06.2017

Совершенно не получился, не пропекся ни с низу ни сверху. Все-таки 4 яйца слишком много, с 2 получался всегда идеально. Очень жаль, что изменила своему рецепту. Полный отстой пирог по вашему рецепту

>
> **Анна Нечаева** # 06:34 9.06.2017
>
> Очень жаль, что у вас не получилась элементарная шарлотка. Быть может в температуре духовки дело или в яблоках.
> Не может быть отстоем рецепт по которому получилось у нескольких тысяч человек. Если у других получается, у меня всю жизнь получается (вон даже фото подтверждение делаю ко всем рецептам, но вы, видимо, фото даже не смотрели), у читателей получается, то рецепт не отстой. Тем более что он классический. Мне всегда очень жаль, когда люди не могут справиться с простейшим рецептом, проверенным годами и множеством других людей.
>
> Еще в защиту этой шарлотки скажу, что она получается с первого раза даже у детей и мужчин, никогда не готовивших. Так что боюсь вас огорчить, отстой здесь точно не рецепт.

**Крис** # 13:51 20.06.2017

Спасибо все получилось не смотря на то, что долго не пекла .мужу и ребенку понравилось,а это самое главное.

**Нина** # 16:29 26.06.2017

Шарлотка великолепна!!!! использовала разрыхлитель.

**Инна** # 17:22 28.06.2017

Шарлотку пеку в данный момент, аромат слышу шикарный.
На вид гляну потом, главное чтоб духовка не подвела, у меня газовая.:):):)

**Гость** # 17:49 28.06.2017

Продолжу комментарий шарлотка на вид получилась как на втором фото, спасибо за рецепт, через час жду гостей,
Девчонки не люблюю умничать но хотелось бы посоветовать чтоб не было постороних запахов от протвеня стелите пергамент ную бумагу хорошо смазанную маслом, ей Богу не разу не лоханулась с запахом от испеченного изделия. Всем хорошего настроения

**Гость** # 16:48 6.07.2017

Рецепт суперскии..получилось на ура👍👍🎂

**люда** # 16:22 30.07.2017

долго

**Ульяна** # 04:38 1.08.2017

Спасибо большое за рецепт,сейчас вот шарлотка в духовке) позже напишу отзыв

**Татьяна** # 18:18 2.08.2017

Большущее спасибо за рецепт, то что надо, моя семья в восторге. Очень вкусный получился.

**Милана** # 17:28 8.08.2017

Очень хороший рецепт!.У меня всё получилось!Шарлотка ушла в тот же день,что и приготовила! Семье очень понравилось,большое спасибо за рецепт!

**Дмитрий** # 16:32 21.08.2017

Это не классический рецепт шарлотки, это пирог с яблоками. В настоящей шарлотке теста вообще нет, вместо него используется белый хлеб, который предварительно смачивают растопленным горячим сливочным маслом и выкладывают стоя по краям формы, а также на дно, затем внутренность наполняют доведенными на огне до карамелизированного пюреобразного состояния яблоками, после чего вновь накрывают хлебом и отправляют в духовку запекаться...

> **Анна Нечаева** # 16:57 21.08.2017
>
> Вы бы хоть для приличия прочитали начало рецепта, в нем есть ссылка на мою статью про историю шарлотки, ее виды и их рецепты.
>
> Прекрасно, что вы знаете что такое шарлотка и ужасно, что вы совсем не читали даже вводную часть рецепта. Отвратительно, когда люди стремятся оставить свое мнение, не удосужившись узнать о чем речь. Ваш комментарий к статье был бы интересным мнением и частью обсуждения, но не здесь.

> **Дмитрий** # 18:19 21.08.2017
>
> Печально, что Вы обиделись. Не нужно было просто употреблять слово "классический" к данному рецепту, вот и все. Всего Вам доброго, а свой гнев и недовольство приберегите для кого-нибудь другого. Я захожу не историю читать, а в поисках рецепта. Если мне надо узнать именно историю, я ее найду заранее, далеко перед тем как приготовить блюдо. Еще раз удачи.
>
> > **Анна Нечаева** # 18:47 21.08.2017
> >
> > Спасибо! Я рада, что вы оказались адекватным человеком.
> >
> > Просто так обидно, когда пишешь, рассказываешь, а люди сразу шашку наголо. Ту шарлотку, которую вы описали я тоже готовила, ее рецепт есть на сайте. А эта шарлотка на данный момент и правда является классической, о двух других старых вариантах уже почти никто не знает. Кого бы вы не спросили, под шарлоткой будут иметь ввиду именно этот пирог, так что два других стали устаревшими. Хотя Шарлот Рус частенько можно встретить на зарубежных блогах.

**лариса** # 07:49 26.08.2017

очень вкусною я всегда добавляю корички и еще.понравилось с какой любовью написан рецепт спасибо.

**Екатерина** # 13:38 26.08.2017

Спасибо огромное за рецептик. Очень вкусно, он просто тает во рту!!!!!!

**Просто я.** # 15:16 21.09.2017

Спасибо за рецепт. Семья в восторге.

**Викуха** # 13:44 7.10.2017

Прекрасный и хрустящий вкус.Обожаю готовить шарлотку для вечернего чаепития

**Таточка** # 10:23 9.10.2017

Сготовила пирог первый рецепт Классический рецепт шарлотки: вкусняжка неописуемая всем советую и даю этот рецепт....от души благодарю автора очень вкусноооооооо.....

**Татьяна** # 05:23 25.10.2017

Друзья! Разрешите ВАС так назвать! Везде нужен опыт!!! Поэтому готовьте шарлотку 2-3 раза в неделю!!! Всем удачи!!!.

**Валентина** # 07:17 8.11.2017

Добрый день, Аня!
у Вас прекрасный рецепт, шарлотка получается отличная! у меня только одна проблема - не получается такая красивая бежевая твердая корочка, у меня пирог сверху всегда мягкий. Не знаю, что с этим делать. Есть какая-то особенность?

>
> **Анна Нечаева** # 08:29 8.11.2017
>
> Добрый!
>
> Какой-то особенности нет. Но чтобы получилась корочка, нужно хорошенько взбить яйца с сахаром. Ну и нагрев в верхней части духовки решает многое.

**Гость** # 11:07 11.11.2017

очень вкусно

**Marisha** # 15:01 23.11.2017

Спасибо за рецепт! Теперь мой дежурный. Очень понравилась идея с надрезанием яблока как веера.
Получается очень оригинально!

**Виктория** # 15:55 27.11.2017

Здраствуйте.Только что приготовила по вашему рецепту шарлотку, вышла бесподобная , очень вкусная, воздушная.Спасибо за такой рецепт))))

**Елена** # 17:29 12.12.2017

Шикарный и простой рецепт,ничего не подгорело, ничем протухшим не пахнет. Спасибо♥

**Лиана** # 14:00 28.12.2017

Прочитала комментарии. Удивлена.что у кого то шарлотка с неприятным запахом. Прекрасный рецепт. Меня тоже так же учила мама. Не в рецепте дело. А в хозяйке. Спасибо, вам напомнили, иду печь.

**Дмитрии** # 17:54 29.01.2018

Делал много раз , просто бомба

**Сания** # 16:41 16.02.2018

👍👍👍

**Галина** # 13:21 10.03.2018

Очень вкусная шарлотка получилась! Сначала корочка начала сильно прожариваться, но я накрыла ее фольгой, как и написала автор и шарлотка дошла за 10 минут! В общей сложности шарлотка делалась 50 минут. Муж сказал, что это самая вкусная шарлотка, которую я делала )))) Так что большое спасибо за такой рецепт !!!

**Ольга Задянчук** # 15:39 5.09.2018

Я давно нашла этот рецепт, очень вкусная шарлотка)

**Маша#** # 23:44 26.09.2018

Потрібно розігрівати духовку?
А змазану форму масло не потрібно посипати мукою або маннкою щоб не пригоріло?

>
>
> **Анна Нечаева** # 06:54 27.09.2018
>
> Извините, я не владею украинским языком.

**Маша** # 15:22 27.09.2018

Нужно ли разагреть духовку? Форму смазать только маслом а манкой или мукой надо пасыпать что б не подгаоело?

>
>
> **Анна Нечаева** # 17:07 27.09.2018
>
> Духовку разогревать нужно обязательно. Практически вся выпечка за редким исключением ставится в уже разогретую духовку. Форму достаточно просто смазать маслом, хоть растительным, хоть сливочным.

**Тома** # 12:50 29.09.2018

Рецепт прост, описан разборчиво и доступно. Такая домашняя атмосфера общения, уюта и тепла, действительно, как в детстве у бабушки Пирог красиво смотрится, и даже можно представить его вкус и аромат Спасибо Вам

**katya_khavina** # 09:51 14.12.2018

Можно есть без остановки

**Елена** # 06:22 5.03.2019

Шарлотка получилась!!!!!! А какая карамельная корочка сверху!!!!! Воздушный!!!! Спасибо за рецепт!!!!!

**Гость** # 16:51 20.04.2019

Почему то шарлотка не поднялась так,как на фото.

**Егорка** # 14:39 29.04.2019

спасибо все очень вкусно

**татьяна** # 13:05 30.04.2019

только что сделала все по рецепту. запах изумительный!! вкусно, быстро,а главное просто! посыпала сверху пудрой и ела с привеликим удовольствием.

**Татьяна** # 12:17 28.08.2019

Пекла по вашему рецепту,получилось очень вкусно!Спасибо Вам большое.

**Арайлым** # 04:33 14.12.2019

маған өте қатты ұнады
керемет

**Арайлым** # 04:34 14.12.2019

керемет

👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍👍

**Татьяна** # 10:07 19.02.2020

Спасибо за рецепт! А еще меня растрогало ваше стихотворение! Еще раз спасибо, выкладывайте рецепты чаще. Я не люблю заморачиваться сложными рецептами, мне нравятся именно такие простые идоступные.

**Светлана** # 22:46 27.04.2020

Шарлотка получилась отменная: вкусная, хорошо поднялась, может сахара в следующий раз чуть поменьше добавлю. Делала на 5 яблок, больше мне кажется уже не нужно. Из-за их обилия и небольшого диаметра формы выпекать пришлось 1 час 20 минут на 180 градусах, прикрывала фольгой. Начитавшись в отзывах про специфический запах белков, а это именно они "воняют". Добавила в тесто те ароматы, что были под руками. Чайная ложка уссурийского бальзама, немного корицы и мелко нарезанные засахаренные лимоны с кожурой, долек 8-10. Никакого неприятного запаха не было и в помине, а кожура лимона добавила и вкус и запах замечательный, что для меня явилось прям открытием. Спасибо Аннушке за рецепт!

**Роллтон** # 11:58 2.06.2020

Постряпала шарлотку, очень вкусно, тесто замешала погружным блендером, всё получилось отлично, не смотря на то что мне 14

**Ирина** # 12:04 9.07.2020

В первый раз сама испекла шарлотку
по вашему рецепту..
Оболденная шарлотка.
Тесто пальчики оближешь.
Спасибо..теперь буду всегде печь.

**Татьяна** # 12:34 5.08.2020

Спасибо большое за рецепт. Спекла точно по описанию. Благодарна автору. Очень вкусно! Сейчас буду печь опять

**Марина** # 09:48 11.09.2020

Пирог получился отличный. Готовила первый раз и даже не комом, а все супер! Приготовила один с яблоками, украсила сверху малинкой, второй решила попробовать сделать с малиной внутри, украсила виноградом, получилось тоже супер! Спасибо за рецепт, теперь эксперементирую, следующий будет с бананами и яблоками)