

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйцо куриное – 5 шт.

Сахар – 200 г

Ваниль – 1 ч.л.

Мука – 160 г

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Яблоки – 1 кг

Крахмал – 2 ст.л.

Корица – 1-2 ч.л.

Сок лимона – 1 ч.л.

Соль – 1 щепотка

Растительное масло – для смазывания формы

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шарлотка с яблоками - пожалуй, один из самых простых и всеми любимых пирогов на все времена. Неважно, будь то лето с его изобилием фруктов и ягод или снежная зима — кусочек ароматной воздушной шарлотки придётся кстати в любое время года и мало кого оставит равнодушным. Золотистая корочка, лёгкий пушистый бисквит и изобилие сочных и ароматных кусочков яблок – разве можно устоять?!

Для меня, как и для многих, шарлотка с детства ассоциируется с теплом и домашним уютом, простыми жизненными радостями, уютными семейными чаепитиями.

Убаюкивающее тепло, исходящее из духовки, аромат корицы и яблок, запах свежей выпечки на кухне каждый раз заставляют меня замирать в радостном предвкушении.

Побалуйте себя и своих близких и приготовьте ароматную шарлотку с яблоками! В кругу близких и друзей за кусочком пирога и согревающей чашкой чая насладитесь приятной беседой и приятно проведите время, ведь такие приятные моменты делают нашу жизнь лучше!



Для приготовления пирога «Шарлотка» с яблоками в духовке подготовьте ингредиенты по списку.



Желтки отделите от белков. Желтки смешайте с сахаром и ванильным экстрактом (ароматизатором или ванильным сахаром). Взбейте на небольшой скорости 7–10 минут, до образования воздушной пены и растворения сахара.



К белкам добавьте щепотку соли и несколько капель лимонного сока. Взбивайте несколько минут - до пышной, блестящей, устойчивой пены. Я не измеряю время, а просто осторожно переворачиваю ёмкость с белками, когда масса загустеет. Если масса устойчива, белки не вытекают и не выпадают из ёмкости — готово.



К взбитым желткам добавьте муку, просеянную с разрыхлителем, и взбейте все ещё 1–2 минуты. Добавьте по желанию другие приправы и специи по вкусу.

Я постоянно экспериментирую со специями и вас призываю! Конечно, сочетание яблок и корицы - классика, но если также добавить, к примеру, несколько капель коньяка или рома, щепотку ярких специй, шарлотка приобретает индивидуальность, а её вкус становится ещё более запоминающимся и ярким. В последнее время мне нравится, как раскрывается в выпечке вкус кардамона. Я прогреваю на сковороде 2–3 коробочки кардамона, затем извлекаю семена и, измельчив, добавляю в тесто.



Добавляя постепенно по 2–3 столовых ложки, вмешайте взбитые белки в тесто. Аккуратно перемешивайте тесто снизу вверх, сохраняя его пышность и воздушную текстуру.



Яблоки очистите от кожуры и семян, нарежьте небольшими кусочками. Чтобы ломтики яблок не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Добавьте несколько столовых ложек крахмала, молотую корицу и все хорошо перемешайте.



Форму для запекания смажьте растительным маслом и выстелите бумагой для выпечки или присыпьте мукой.



Выложите 1/3 теста в форму и добавьте яблоки.



Залейте яблоки оставшимся тестом.



Поместите шарлотку с яблоками в духовку, разогретую до 180 градусов, и выпекайте пирог 45–50 минут. Зная особенности своей духовки, через 10–15 минут я прикрываю шарлотку фольгой.

Проверьте готовность пирога, проткнув его деревянной шпажкой или спичкой. Если спичка выходит сухой – пирог готов! Если хватает терпения, я оставляю пирог ещё на 10 минут в выключенной остывающей духовке.



Готовый пирог присыпьте сахарной пудрой или украсьте по настроению.



Пирог «Шарлотка» с яблоками в духовке, как всегда, удался! Уютного и вкусного вам чаепития!

