

Шарлотка



Подготовила:
ученица
5 «Г» класса
Мурзаева Эльвира
Школа №10

История шарлотки

- Шарлотка (от фр. Charlotte) — сладкий десерт из яблок, запечённых в тесте — вариант яблочного пирога.
- Классическая шарлотка создана в Англии. Дно формы нужно выложить хлебом, размоченным в масле или яичной смеси. Поверх хлеба идет слой яблок, уваренных с сахаром или в виде пюре. Сверху опять слой размоченного хлеба. Осталось выпечь шарлотку и подать теплой с мороженым или взбитыми сливками.

Начинка шарлотки

- Яблочная начинка для шарлотки является самой распространённой. Вместо яблок можно взять груши, сливы или другие фрукты и ягоды. Также можно заменить фруктовый слой шоколадным муссом.

Яблочный пирог – шарлотка

- Сейчас на территории СНГ шарлоткой называется яблочный пирог: бисквит с начинкой из нарезанных яблок.

Рецепт шарлотки:

1. 4 куриных яйца взбить со стаканом сахарного песка до плотной пены.



Рецепт шарлотки:

2. Добавить соль на кончике ножа, ванилин, половину ложки соды. По вкусу можно добавить пару ложек корицы. Снова взбить.



Рецепт шарлотки:

- Влить половину чайной ложки 9 % уксуса. И постепенно ввести около 1,5 стаканов муки. Тесто должно получиться густым, но текучим.



Рецепт шарлотки:

- Выложить тесто в форму, смазанную маслом.
- Почистить и порезать на кусочки 2-3 яблока. Красиво уложить их по всей поверхности теста.



Рецепт шарлотки:

- Выпекать в разогретой духовке около 40 минут. Но лучше проверять готовность шарлотки при помощи зубочистки.
- Готовую шарлотку можно посыпать сахарной пудрой.



Спасибо за внимание и
приятного аппетита!

