

www.detkityumen.ru

Шарлотка с яблоками

Вот старинный рецепт приготовления пудинга из яблок в гренках (или первоначальной шарлотки).

Берут пшеничную булку или батон, снимают с них корку, режут на тонкие ломтики и обмакивают каждый из них в растопленное сливочное масло. Небольшую кастрюлю обильно смазывают изнутри сливочным маслом и выкладывают ее дно и бока ломтиками хлеба.

Яблоки очищают, мелко режут, кладут в другую кастрюлю, посыпают сахаром и корицей, добавляют немного масла и тушат на сильном огне, часто помешивая. Когда яблоки станут мягкими, их переносят в середину той кастрюли, где находятся ломтики хлеба. Сверху также кладут ломтики хлеба и посыпают сухарями. Кастрюлю с шарлоткой помещают в нагретую духовку на 20—25 минут.

Не обошлось без Наполеона

Французы добавили в староанглийский рецепт заварной крем и чередовали слои из гренков и фруктов. И тут пришел Бонапарт... Этот великий персонаж отметился даже в шарлотке! Дело в том, что наиболее приближенный к современному вариант блюда изобрел знаменитый кулинар Мари-Антуан Карем, которого в то время считали «поваром королей и королём поваров».

Он подал летом 1814 года нашему царю-победителю Александру I (русские войска вошли в Париж) очаровательный холодный десерт - шарлотку. Но! Карем заменил в изначальной французской рецептуре яблоки - холодным заварным баварским кремом на основе сливок, кусочки хлеба - печеньем савоярди и бисквитом, который готовился из свежих яиц, сахара и муки мелкого помола.

Учитывая тот факт, что Александра воспитывали на английской лад, и изысканной кухней он избалован (как это ни странно) не был, то император пришел в восторг, а шарлотка переименовалась в Charlotte Russe. Теперь уже из уважения к победителям Бонапарта.

Собственно, с этого момента начинается страстное увлечение шарлоткой всех кухонь Европы и Северной Америки. В США шарлотка появилась как Charlotte russe, но довольно быстро была переименована в Charely goosh и признана национальным американским блюдом. В Америке приветствуются не только эмигранты-люди, но и блюда.

Яблочная шарлотка по-американски

Потребуется: 250 г. пшеничной муки, 1 яйцо, 130 г. сливочного масла, соль, 5 ст.л. сахарного песка, 800 г. кислых яблок, сок из 1/2 лимона, 2 ст.л. рома, 1 ч.л. молотой корицы, цедра, снятая с 1 лимона, 1 ст.л. крахмала, взбитые сливки, 6 шариков ванильного мороженого

Приготовление: Муку просеять, затем насыпать на стол горкой, сделать сверху углубление, вылить в него яичный желток, добавить размягченное масло, соль на кончике чайной ложки, с ст.л. сахара. Месить тесто до однородности, затем накрыть его пищевой пленкой и поставить в холод на 30 минут. Яблоки очистить от кожуры, нарезать крупными ломтиками, сбрызнуть лимонным соком и ромом.

Добавить корицу, лимонную цедру, 3 ст.л. сахара, крахмал, перемешать. Отделить от теста примерно 2/3, раскатать в виде круга, выложить раскатанный пласт в форму для выпечки, прижать тесто к форме, вылепив бортики, лишнее удалить. Оставшееся тесто раскатать в круг меньшего диаметра. На нижний пласт теста выложить яблочную начинку, разровнять.

Смазать края нижнего пласта слегка взбитым яичным белком, накрыть верхним пластом и склеить их края. Из оставшихся кусочков теста слепить украшения и приклеить их к поверхности пирога яичным белком. Выпекать при температуре 170°C около 50 минут или до зарумянивания теста. Подавать шарлотку теплой, порционными кусками, со взбитыми сливками и шариком ванильного мороженого.

Кругосветное путешествие шарлотки

Кстати, в русских кулинарных изданиях пред- и послереволюционного периода можно встретить рецепт, очень похожий на английский «Шарлотт» под названием «Бабка из белого хлеба с яблоками». Рецепт очень близок к английскому оригиналу с той разницей, что хлеб вымачивается в молоке, смешанной с яйцами (как для гренок). Подаётся бабка по-английски горячей, политая сладким соусом.

Этот же рецепт в ресторанных сборниках конца 30-х годов называется «Шарлот из яблок». В нём, кроме того, что вымоченными в льезоне (молоко и яйца) кусочками белого хлеба выкладывается дно и стенки формы, этими же кусочками, вперемешку с кубиками яблок и лимонной цедрой наполняется середина, а также закрывается начинка сверху. Выпекается шарлотт 40-50 минут при средней температуре, «доходит» ещё 10-15 минут в духовке с выключенным пламенем.

В Европе же была и остается самой популярной шарлотка из яблок, хотя немцы стараются ввести туда смородину, а поляки крахмал... А мы, россияне, тоже честно считаем шарлотку – своей, любимой, национальной едой. Pourquoi pas?

Шарлотка с яблоками классическая

Потребуется: Масло сливочное - 150 г., Сметана - 150 г, Сахар - 3/4 стакана, Яйца - 4 шт., Сода, погашенная уксусом - 1 ч. ложка с верхом, Мука - 1,5 стакана, Картофельный крахмал - 0,5 стакана, Яблоки - 2 шт., Изюм - 100 г., Сахарная пудра

Приготовление: Растереть яйца с сахаром. Добавить сметану, растопленное масло, гашеную соду, просеянную муку и крахмал. Тщательно перемешать. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, порезать кубиками. Круглую форму (24-26 см) обильно смазать маслом, посыпать панировочными сухарями или мукой.

Вылить треть теста, поверх него выложить яблоки и изюм, затем покрыть оставшимся тестом. Выпекать в духовке при температуре 160-180 градусов. Проверить на готовность лучинкой или деревянной шпажкой. Переложить на блюдо. С помощью сито обильно посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка по-французски

Потребуется: крупные яйца 4 шт., мука 1 стакан (150-200 г), сахар 1 стакан, ванильный сахар 1 упаковка, цедра 1 лимона, кислые яблоки (в идеале антоновка) 2-3 шт., белки 2 яиц, сахарная пудра 2 ст. л.

Приготовление: Соединить яйца с сахаром и взбить все в пышную однородную массу. Цедру лимона натереть и вместе с ванильным сахаром выложить в массу. Всыпать муку, взбить. Яблоки очистить от семенной коробки и нарезать небольшими кубиками. Форму для выпечки смазать маслом, выложить яблоки. При желании форму посыпать мукой или сухарями.

Залить ароматным тестом яблоки. Поставить форму с шарлоткой в разогретую до 200 градусов духовку. Запекать до готовности. Отделить два белка от желтков, взбить их в пену вместе с сахарной пудрой. Нанести крепко взбитые белки на поверхность готовой шарлотки.

Поставить на 4-5 минуты в горячую духовку . Вытащить шарлотку из печки, дать немного остыть, снять разъемную форму. Переложить шарлотку на блюдо, нарезать порционными кусочками и подавать к столу с кружкой любимого напитка. Шарлотка по-шведски

Потребуется: Для теста потребуется 125 г сливочного масла, 120 г муки, 3 ст. ложки сахара. Для начинки: 3 ст. ложки сахара, 750 г яблок, 60 г изюма, 0,5 ч. ложки корицы, 0,4 л жирных сливок.

Приготовление: Муку, масло и сахар тщательно перемешать. В форму для выпечки положить нарезанные яблоки, изюм, засыпать их сахаром и корицей. Сверху положить тесто кусочками. Выпекать 30 минут при температуре 200 градусов. Готовый пирог разложить по десертным тарелкам, сверху полить взбитыми сливками. Вместо взбитых сливок можно использовать ванильный крем.

Польская яблочная шарлотка

Потребуется: Мука (тесто) — 4 стак. Разрыхлитель теста (тесто) — 1 ч. л., Сахарная пудра (тесто - 1 стак., начинка - 1 стак.) — 2 стак. Масло сливочное (тесто) — 1,5 пач. Желток яичный (тесто) — 6 шт, Сметана (тесто) — 2 ст. л.

Яблоко (начинка, кисловатые, нарезанные дольками) — 8 шт, Вода (начинка) — 1/4 стак., Корица (начинка) — 2 ч. л., Крахмал картофельный (начинка) — 2 ч. л., Сок лимонный — 2 ст. л., Сухари (для обсыпки несколько ложек сухарей, сахарная пудра)

Приготовление: Начинка. Яблоки, сах. пудру(песок) положить в кастрюлю, долить воду и тушить под прикрытой крышкой приблизительно 15 минут, не мешая. Добавить картофельный крахмал, корицу, сок лимона и тушить еще 2 минуты. Масса должна быть густая, но не разваренная. Тесто. Муку, сахарную пудру и разрыхлитель просеять.

Масло порезать на маленькие кусочки, добавить к муке, вмешать желтки, сметану и вымесить тесто. Тесто разделить на две части, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник, по крайней мере, на час. Духовку разогреть 180°C. Форму смазать жиром или застелить бумагой. На дно выложить одну часть теста, запечь в духовке, приблизительно, 10 минут.

Вынуть из духовки, посыпать тертыми сухарями(впитает избыток влаги из яблок),выложить яблоки. И выложить вторую часть теста. Края зажмите зубчиками вилки. Охладить, посыпать пудрой.

Шарлотка с яблоками из еврейской кухни

Потребуется: масло сливочное - 150 г., сметана - 150 г., сахар - 3/4 стакана, яйца - 4 шт., сода, погашенная уксусом - 1 ч. ложка с верхом, мука - 1,5 стакана, картофельный крахмал - 0,5 стакана, яблоки - 2 шт., изюм - 100 г, сахарная пудра

Приготовление: Растереть яйца с сахаром. Добавить сметану, растопленное масло, гашеную соду, просеянную муку и крахмал. Тщательно перемешать. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, порезать кубиками. Круглую форму (24-26 см) обильно смазать маслом, посыпать панировочными сухарями или мукой.

Вылить треть теста, поверх него выложить яблоки и изюм, затем покрыть оставшимся тестом. Выпекать в духовке при температуре 160-180 градусов. Проверить на готовность лучинкой или деревянной шпажкой. Переложить на блюдо. С помощью сита обильно посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка по-ирландски

Потребуется: 225г муки с разрыхлителем, щепотка соли, щепотка гвоздики, 115г масла, 3-4 яблока, 115г сахара, 2 взбитых яйца, 50 г. молока, сахар для посыпки сверху

Приготовление: Разогреть духовку (190С), смазать маслом 20см-ю круглую, высокую форму. Просеять муку, соль, гвоздику. Порезать масло кусочками и перемешать с мукой, образуя крошку. Почистить и тонко нарезать яблоки, добавить их к мучной крошке вместе с сахаром, и аккуратно перемешать.

Вмешать яйца и добавить молока столько, сколько понадобится, чтобы тесто было достаточно плотным. Выложить смесь в форму и посыпать сахаром. Выпекать 30-40 минут.

Хлебная шарлотка по-милански

Потребуется: 1 кг яблок - очистить, удалить сердцевину и разрезать на восьмушки, 3/4 стакана (150 г) сахара, 100 мл сухого белого вина, 1 ч.л. лимонной цедры, 1/2 стакана (75 г) изюма, 50 г сливочного масла, 12 крупных ломтей белого хлеба, корочки срезать, 2 1/2 ст.л. рома (по желанию)

Приготовление: Разогреть духовку до 180 С. Поместите яблоки, 3/4 сахара, лимонную цедру и вино в кастрюлю с толстым дном. Влейте воду, чтобы полностью покрыть смесь. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите, накрыв крышкой, 15 минут. Поместите изюм в небольшую миску и залейте водой.

Дайте набухнуть 10 минут, затем откиньте и отложите. В небольшой миске смешайте вместе сливочное масло и оставшийся сахар до однородного состояния. Этой смесью смажьте края и дно 2-литровой формы для выпечки. Ломтиками хлеба выложите края и дно формы для хлеба, слегка перехлёстывая. Откиньте яблоки и смешайте их с откинутым изюмом.

Ложкой выложите фруктовую смесь в выложенную форму. Сверху выложите оставшийся хлеб. Посыпьте оставшимся сахаром. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 1 час. При подаче переверните пудинг на сервировочное блюдо, вылейте на тёплый пудинг ром и зажгите его длинной спичкой.

Шарлотка по-чешски

Потребуется: мука - 200 г, сахар - 200 г, яблоки - 1 шт, вишня - 100 г, грецкий орех - 100 г, корица, яйца - 4 шт, разрыхлитель

Приготовление: Яйца взбить в пену, добавить сахар, муку с разрыхлителем. Добавляем порубленные орехи, мелко нарезанное яблоко и корицу, все перемешиваем. В смазанную форму вылить полученную массу, сверху рассыпать вишню (когда шарлотка будет подниматься вишня «осядет» в тесто и не окрасит тесто в сиреневый цвет). Ставим выпекать в духовку на 180-200 градусов на 35 минут. Готовую шарлотку посыпаем сахарной пудрой.

Шарлотка от коллеги по AIF.RU, Сергея Миронова

Потребуется: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 3 яблока.

Приготовление: Всё в одну посудину, взбиваем, размешивая вилкой, или венчиком, или миксером. Когда адская смесь приобретёт вид жидкой кремовой сметаны, первый этап закончен. Это минуты 3-5. Этап второй: интегрирование в полученную адскую смесь мегадобавки, сиречь припёка.

Одно из значений слова - (Словарь Ефремовой): припёка ж. устар. 1) То, что припеклось, пристало при печении. 2) Начинка пирога или приправа к чему-л.

[articles:45611] Только что прошёл яблочный Спас, поэтому начинкой будут яблоки. Примерно 3 крупных обычно уходит. Можно очистить, можно нет - дело ваше. Режем на продольные дольки или кубики или кирпичики или спиральки. Главное - не мелкие, а так вполне солидные кусочки. Соединяем. Полагаю, пока взбивалось тесто, вы уже натёрли форму маслицем и припудрили манкой? Нет? Странно... Ну не страшно, можно это и сейчас сделать.

Выплёскиваем мега-смесь в форму, и заряжаем в тот же самый духовой шкаф, где вчера булькал горшок с говядиной по брянцорийски. Средний огонь, у меня обычно выпекание занимает минут 14-15. К этому моменту уже разлит чай, нарезан лимон и отправлены гулять все дети, а то пожрут всё и не оставят.

Автор: Светлана Морозова, по материалам [Аргументы и Факты](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/biblio/category144/category146/702/