

detkityumen.ru

## "Бисквитная шарлотка"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Примерно 1 кг яблок.

3 яйца, 150-200 грамм сахара, 150-200 грамм муки ( зависит от размера яиц), 1 ч.л. разрыхлителя.

Масло сливочное или растительное на смазку. Ягоды на украшение.

Приготовление:

Вымыть яблоки, порезать как вам нравится, пластинками, лепестками и т.д. ( предварительно можно почистить).  
Отставить в сторону.

Яйца отделяем белки от желтков. Белки постепенно взбиваем с сахаром до образования густой пены ( ложка в пене стоит не падая). Отставляем в сторону. Растираем желтки с сахаром, добавляем разрыхлитель и муку.  
отставляем в сторону.

Смазываем форму, слегка присыпаем мукой и выкладываем яблоки, немного присыпаем сахаром.

В тесто с желтками медленно, аккуратно вводим белки. Заливаем яблоки, слегка распределяя ложкой по всему противню.

Ставим в разогретую до 200 градусов духовку. Во время выпечки шарлотки , духовку не открываем. Оставляем на 20-30 минут ( все зависит от размера и высоты вашего противня) до полной готовности. Достаем шарлотку из духовки и даем немного остынут. Затем переворачиваем на блюдо и украшаем по желанию сахарной пудрой или ягодами.

Приятного аппетита!

17.10.2016

[Моё Золотце. @](#)

