

## Рецепты шарлотки

Послан editor - 09.11.2011 05:35

---

- 3 яйца
- 100 гр. сахара
- 100 гр. муки
- 1/2 чайн.ложки гашеной соды
- ванилин
- подсолнечное масло для смазывания формы

Яйца взбить с сахаром, добавить ванилин, соду. Перемешать, добавить муку и еще раз перемешать.

В форму нарезать яблоки, залить тестом, выпекать до золотистого цвета.

Приятного аппетита!

=====

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Аленка - 13.11.2011 00:00

---

editor

ну, да, рецепт классический, тоже его использую. Только порция у меня больше, соответственно пропорции увеличиваю. И еще смазываю форму для запекания сливочным маслом

=====

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Аленка - 15.11.2011 13:28

---

А еще люблю сверху клубничку положить, ягодок 10. Зимой использую замороженные ягоды. Размораживаю.. и сверху в тесто. Клубнички немного утопают в тесте, но на дно к яблокам не попадают. Вкууусно

=====

**Re: Рецепты шарлотки**

Послан Эльза - 15.11.2011 22:52

---

**Аленка написал:**

А еще люблю сверху клубничку положить, ягодок 10. Зимой использую замороженные ягоды. Размораживаю.. и сверху в тесто. Клубнички немного утопают в тесте, но на дно к яблокам не попадают. Вкууусно

Насибубанановый джег, а шарлотка с клубничным ароматом)))) Попробую обязательно)

=====

**Re: Рецепты шарлотки**

Послан yakamoz - 06.12.2011 23:54

---

Обожаю шарлотку, за простоту рецепта и потрясающий вкус.

В принципе, рецепт теста у нее стандартный...я хорошенько взбиваю 3-5 крупных яиц и 1 стакан сахара, затем добавляю ванилин, разрыхлитель теста и муку (1 стакан). Наливаю половину теста в смазанную сливочным маслом и присыпанную манкой либо мукой форму, затем добавляю порезанные яблочки с чуткой корицы, сверху - тесто. И отправляю вкусняшку в духовку.

Вместо яблочек еще очень любим банановую начинку.

=====

**Re: Рецепты шарлотки**

Послан Аленка - 07.12.2011 00:35

---

yakamoz

Я тоже пробовала бананы в начинку. Мне оочень понравилось, мужу не очень Из-за него не делаю

Хорошо еще с клубничкой ест

=====

**Re: Рецепты шарлотки**

Послан Эльза - 09.12.2011 01:49

---

уакатоз

Ни разу не пробовала с бананами) Спасибо за наводку

=====

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Tata - 28.05.2019 13:58

---

Мне нравится такая [шарлотка](#) .

Яблочная шарлотка



Шарлотка - пирог с яблоками. В чем секрет популярности шарлотки? Во-первых, неповторимый яблочный вкус - нежный и ароматный. Во-вторых, доступные ингредиенты, которые всегда есть в доме или в ближайшем магазине. В-третьих, время приготовления - его нужно совсем немного, 35-40 минут, и на вашем столе появится настоящий десерт - яблочная шарлотка.

Продукты

(на 6 порций)

Яблоки - 5 шт.

Лимон - 1 шт. (цедра и сок)

Апельсин - 1 шт.

Сахар - 1 стакан

Мука - 1 стакан

Разрыхлитель для теста - 7 г

Яйцо - 3 шт.

Соль - 1/2 ч. ложки

Масло сливочное - 50 г + для смазывания

Как приготовить яблочную шарлотку:

Яйца взбить венчиком, добавить сахар, соль и хорошо перемешать.

Добавить растопленное сливочное масло.

Добавить просеянную муку и разрыхлитель теста, вымесить однородное тесто.

Яблоки очистить от кожуры и семечек, разрезать на 8 частей, добавить в яблоки лимонный сок, цедру 1 апельсина и 1 лимона.

Дно формы для выпечки застелить кулинарной бумагой, смазать дно и бортики формы сливочным маслом.

Выкладываем один слой яблок, сверху на яблоки - половину теста, затем распределяем оставшиеся яблоки и сверху закрываем оставшимся тестом. Закрывать форму пленкой и дать постоять 10 минут.

Разогреть духовку до 180°C и выпекать шарлотку 30-40 минут, проверить готовность шарлотки с яблоками можно деревянной палочкой, проткнуть и посмотреть, палочка должна быть сухой.

Приятного аппетита!

=====

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Flaminka - 18.08.2019 22:17

---

[Банановая шарлотка](#) - это же просто объядение, всем советую

Вам понадобится:

бананы — 4 штуки; яйца — 5 штук; мука — 1,5 стакана; сахар — 1,5 стакана.

Приготовление пошагово

Взбейте венчиком или миксером сахар с яйцами — смесь должна «подняться» вдвое (это минимально). Добавьте муку, продолжайте взбивание. Тесто будет чуть жидковатым. Форму смажьте кулинарным жиром / сливочным маслом (еще можно засыпать панировочные сухари небольшое количество манки или муки). Влейте в емкость треть теста. Высыпьте половину нарезанных кружочками фруктов. Влейте еще 1/3 теста, добавьте остальную фруктовую начинку и вновь залейте тестом. Установите форму в духовку (на 180°C) и выпекайте до зарумянивания пирога.

=====

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Germilora - 27.08.2019 08:46

---

Для классической [яблочной шарлотки](#) необходимо использовать сметану определенного качества — жирную, без добавления крахмала, по возможности натуральную.

Вам понадобятся:

мука — 150 г; сода — 0,5 чайной ложки; сметана — 150 г; яйца — 2 штуки; сахар — 150 г; яблоки — 2 штуки; ванилин, корица — 1 щепоть.

### Приготовление

Разместите в глубокой миске сметану, яйца, сахар. Хорошо взбейте. Добавьте ванилин и корицу, смешайте. Перемешайте муку и соду в отдельной посуде. Просейте через сито в ранее сделанную смесь. Вымойте и нарежьте ломтиками яблоки. Форму для запекания обработайте сливочным маслом. Чередуйте слои яблок с тестом. В итоге должно выйти два слоя яблок, размещенных между тремя слоями теста. Готовьте в ранее прогретой духовке 45 минут, температура — 180 °С.



---

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Armisssa - 04.09.2019 18:57

Вот простой рецепт [как готовить шарлотку](#) с медом и орехами!

Вам понадобятся:

мука — 150 г;

сахар — 100 г;

яблоки — 2 штуки;

красная смородина — 50 г;

мед — 2 столовые ложки;

грецкие орехи — жменя;

разрыхлитель — 1 чайная ложка;

масло, корица, ванилин, шоколад.

### Приготовление

Почистите и порежьте яблоки дольками, измельчите грецкие орехи. Сахар, яйца и просеянную муку с разрыхлителем смешайте до однородной массы с помощью миксера. Прибавьте ванилин и корицу. Перемешайте мед с парой столовых ложек сахара (можно взять коричневый) и выложите на тщательно смазанное маслом дно сковородки. Положите поверх яблоки, залейте тестом. Посыпьте все замороженными ягодами, толчеными орехами. Готовьте около получаса на маленьком огне. Яблоки должны карамелизироваться, а тесто — пропечься. После приготовления посыпьте шарлотку ранее натертым шоколадом.



=====

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Tata - 14.05.2020 22:32

---

Это вкусно - [рецепт шарлотки с яблоками](#) .

Шарлотка обычная



Шарлотка - это очень вкусный и простой яблочный пирог.

Продукты

(на 8 порций)

Мука - 1 стакан

Сахар - 1 стакан

Яйцо куриное - 4 шт.

Ваниль - 1 щепотка

Яблоки - 3-5 шт.

Масло для смазывания формы

1. Яблоки вымыть и нарезать дольками. Включить духовку, пусть нагреется.

2. Яйца разбить в миску и взбить миксером в пышную пену.

Не прекращая взбивания, тонкой стружкой всыпать сахар и ваниль.

3. Просеять стакан муки. В яичную массу ввести просеянную муку, тщательно взбить миксером.

4. Форму для выпечки смазать маслом и слегка "припудрить" мукой.

5. На дно формы налить половину теста, сверху уложить дольки яблок. Залить яблоки оставшимся тестом.

6. Выпекать шарлотку в нагретой до 180°C на средней полке примерно 35-40 минут.

Пирог готов, когда сверху появилась светло-коричневая корочка.

Совет: во время выпечки дверцу духовки не открывать, чтобы шарлотка не опала.

=====

## Re: Рецепты шарлотки

Послан Tata - 24.06.2020 19:42

---

Это вкусно - [рецепт шарлотки с яблоками простой](#) .

Шарлотка с яблоками



Сегодня я хочу поделиться рецептом нежнейшей шарлотки с яблоками. Этот яблочный пирог просто тает во рту!

Продукты

Яблоки - 2 шт.

Мука - 200 г

Молоко - 120 г

Масло сливочное - 80 г + для смазывания формы

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 120 г + для посыпки

Разрыхлитель - 10 г

Как приготовить шарлотку с яблоками:

В миску высыпает сахар, добавляем размягченное сливочное масло и хорошо взбиваем миксером.

Добавляем одно яйцо, вливаем молоко и ещё раз хорошо взбиваем.

В муку высыпает разрыхлитель, хорошо перемешиваем.

Высыпает муку к основной массе. Сначала я перемешиваю тесто миксером, после чего взбиваю до однородной массы.

Дно и бока формы, в которой будем выпекать пирог с яблоками, хорошо смазываем сливочным маслом.

Выливаем тесто в форму и хорошо разравниваем лопаткой по всей форме, чтобы шарлотка у нас получилась как можно ровнее.

Два яблока очищаем от кожуры, нарезаем тоненькими ломтиками.

Яблочные ломтики выкладываем поверх теста.

Сверху посыпает немного сахаром. Отправляем в разогретую духовку до 180 градусов и выпекаем пирог с яблоками 25-30 минут.

Готовую яблочную шарлотку вынимаем из духовки и немного оставляем в форме, чтобы она слегка остыла, после чего нарезаем и подаём к столу.

Эта нежнейшая шарлотка с яблоками обязательно станет самой любимой выпечкой в вашем доме.

Приятного аппетита!

=====