

Szarlotka



Szarlotka mojego taty, przygotowywana w ten sam sposób od wielu lat, smak mojego dzieciństwa, czyli po prostu najpyszniejsza szarlotka na świecie. Koniecznie z kwaskowymi jabłkami, koniecznie z duszonymi z cukrem. Żadne pokrojone kawałki jabłek, żadnych twardych kawałków. Polecam, bo jest to wyśmienite, doskonałe ciasto. Podaję składniki na blaszkę o wymiarach ok. 30x25cm.

Składniki na ciasto:

- 375g mąki (typ. 450-550)
- 125g masła (prawdziwego, minimum 82%)
- 10g proszku do pieczenia
- 250g gęstej śmietany (18-22%)
- 125g białego cukru
- 1 łyżeczka oliwy lub oleju

- cukier wanilinowy lub prawdziwy waniliowy (16g)
- 2 łyżeczki aromatu pomarańczowego do ciast
- 3 żółtka

Składniki na masę jabłkową:

- 700g kwaśnych jabłek (szara reneta lub antonówki)
- 120g białego cukru

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Ze składników na ciasto zagniatamy kruche i wyrabiamy je do chwili, aż zacznie odchodzić od rąk.
2. Ciasto dzielimy na dwie części: 1/3 i 2/3. Większą część owijamy w folię aluminiową i wkładamy do zamrażarki na 3 godziny. UWAGA: ciasto można przygotować wcześniej i zamrozić obie części.
3. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Posypujemy cukrem, mieszamy i wstawiamy na mały gaz. Dusimy ok. 10-15 minut, od czasu do czasu mieszając, po czym zdejmujemy z ognia i odstawiamy do ostygnięcia.
4. 1/3 ciasta rozwałkowujemy i układamy na wysmarowanej tłuszczem oraz obsypanej mąką blaszce. Można nim również wylepić blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Osobiście wolę to drugie rozwiązanie. Wykładam blachę papierem i omoczonymi dłońmi wylepiam jej spód ciastem.
5. Na ciasto wykładamy masę z jabłek i równo rozprowadzamy.
6. Na jabłka ścieramy ciasto z zamrażarki (na tarce o dużych oczkach) tak, by przykryło ono jabłka.
7. Ciasto pieczemy w temperaturze 175-180 stopni Celsjusza przez około 40-45 minut.
8. Po upieczeniu ciasto wydajemy z piekarnika i odstawiamy do ostygnięcia.
9. Ostudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.

Szarlotka z budyniem



Przepyszna szarlotka, słodko-kwaśna, o waniliowym zapachu i smaku dojrzałych, słodkich jabłek. Z dodatkiem budyniu waniliowego, dla nas rewelacja. Polecam do herbaty. Przepis (zmodyfikowany po mojemu) pochodzi z książki "Ciasta i desery" (specjalne wydanie Poradnika Domowego nr 7(17)/10).

Składniki na ciasto:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 120g margaryny Kasia lub masła
- 1/3 szklanki białego cukru
- całe jajko
- kilka kropli aromatu waniliowego

Składniki na kruszonkę:

- 1,5 szklanki mąki krupczatki
- 150g margaryny Kasia lub masła
- 2/3 szklanki cukru

Składniki na masę:

- 6 dużych jabłek (najlepsze kwaśne, ale u mnie były to papierówki)
- budyń waniliowy
- 2 szklanki mleka do budyniu
- 3 łyżki cukru do budyniu

- 2 czubate łyżki cukru do jabłek
- kilka kropli aromatu waniliowego

Wykonanie:

1. Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu w 2 szklankach mleka. Odstawiamy do ostygnięcia.
2. Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Przekładamy do garnka, dodajemy kilka kropli aromatu i 2 czubate łyżki cukru. Dusimy na małym ogniu, mieszając co chwilę, przez około 5-8 minut. Odstawiamy z ognia.
3. Ze składników zagniatamy ciasto, formujemy kulę i wkładamy do lodówki.
4. Przygotowujemy kruszonkę, rozcierając składniki palcami. Wstawiamy do lodówki i schładzamy.
5. Blaszke (ok. 28cm x 24cm) smarujemy margaryną i wylepiamy ciastem. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.
6. Na podpieczone ciasto wykładamy budyń, rozsmarowujemy. Na budyń kładziemy jabłka, posypujemy 2 łyżeczkami cukru. Całość posypujemy kruszonką. Pieczemy jeszcze pół godziny.
7. Zostawiamy ciasto na 10-15 minut w piekarniku, po czym wyjmujemy i studzimy w blasze. Można posypać cukrem pudrem.

Szarlotka sypana



Aby spożytkować nadmiar papierówek upiekłam szarlotkę, a ponieważ nie miałam akurat zbyt wiele czasu, padło na szarlotkę sypaną czyli ciasto, z którym nie ma prawie w ogóle roboty. Ciasto jest lekkie, bez jajek i tłuszczu. Trochę zmieniony przez mnie przepis pochodzi z tegorocznego marcowego numeru magazynu "Ciasta, sprawdzone przepisy".

Składniki:

- 1,5 szklanki cukru
- cukier wanilinowy (16g)
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka kaszy manny (zwykłej)
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- około kilograma jabłek (najlepsze kwaskowe)
- opcjonalnie trochę wiórków z masła (margaryna się nie nadaje)
- opcjonalnie cukier puder do posypania (ja nie posypałam, bo ciasto jest słodkie samo w sobie)

Wykonanie:

1. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, posypujemy cukrem wanilinowym i połową szklanki zwykłego cukru. Przekładamy do garnka i podgrzewamy na średnim ogniu, ciągle mieszając. Kiedy jabłka się zagotują i puszczą sok, zmniejszamy ogień i dusimy razem przez kilka minut (5-8). Zestawiamy z gazu. Od czasu do czasu mieszamy.

2. W dużej misce mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia, kaszą i szklanką cukru.

3. Blaszke (ok. 28cm x 24cm) wykładamy papierem do pieczenia. Na dno sypiemy 1/3 składników na ciasto. Na nie wykładamy połowę jabłek. Ponownie obsypujemy je 1/3 składników ciasta i wykładamy resztę jabłek. Na wierzch wysypujemy resztę składników. Można obłożyć wiórkami masła (zrobiłam to na odczep się, wiórki były tylko gdzieś tam).

4. Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni Celsjusza przez około 45-55 minut.
