

# Рецепты выпечки и десертов

## Шарлотка с яблоками



Один из самых популярных, вкусных и простых рецептов яблочных пирогов, который актуален круглый год. С этим рецептом шарлотка получится восхитительной, даже если вы печёте её впервые.

### Ингредиенты

- Ванильный сахар(1 ч. л.);
- Сахарная пудра со вкусом ванили(2 ст. л.);
- Разрыхлитель теста(1 ч. л.);
- Яйца куриные(4 шт.);
- Сахар(100 г);
- Мука(100 г);
- Яблоки(4 шт.).

### Способ приготовления

1. Для приготовления шарлотки нам понадобятся четыре некрупных яблока, лучше отдавать предпочтение кислым сортам. Очищаем яблоки от плодоножек и семечек, нарезаем тонкими дольками.
2. Для приготовления теста просеиваем муку с разрыхлителем. Оставляем на время.
3. Охлажденные куриные яйца разбиваем в высокую посуду и взбиваем с помощью миксера, постепенно увеличивая скорость. Добавляем сахарный песок. Продолжаем взбивать, пока масса не посветлеет и не увеличится в объеме.
4. Ставим скорость миксера на минимум и постепенно добавляем просеянную муку с разрыхлителем. Тесто должно получиться густым, как сметана, и быть однородным.
5. Форму для выпечки смазываем сливочным маслом и присыпаем мукой (можно вместо муки посыпать панировочными сухарями с сахаром, так у готовой шарлотки появится хрустящая карамельная корочка) Кладем в форму подготовленные яблочные дольки, равномерно распределяем.
6. С помощью ложки или лопатки перекладываем тесто в форму, покрывая яблоки, и разравниваем.
7. Разогреваем духовку до 170 градусов. Ставим форму на решётку и отправляем в духовку на 30–35 минут. Когда шарлотка увеличится в объеме и станет светло-коричневого цвета, достаем ее из духовки, немного остужаем и вынимаем из формы. Лучше всего перевернуть тёплую шарлотку на решётку и дать ей остыть, так пирог получится более ровным.
8. Готовую воздушную шарлотку, с помощью мелкого сита, посыпаем сахарной пудрой и, нарезав на порционные кусочки, подаем к столу.

Домашняя яблочная шарлотка станет прекрасным дополнением к вечернему чаепитию в кругу семьи. Приятного аппетита!



## Тирамису



**Т**ирамису — очень воздушный, нежный итальянский десерт, с изумительным контрастом сладкого сливочного крема и горьковатого вкуса крепкого кофе.

### **Ингредиенты**

- Маскарпоне(500 г);
- Яйца куриные(4 шт.);
- Сахарная пудра(5 ст.л.);
- Черный горький шоколад(по вкусу);
- Кофе эспрессо(300 мл);
- Марсала(1 стакан);
- Печенье савояри(200 г).

### **Способ приготовления**

1. Взбить белки в очень крепкую пену. Для большей крепости пены желательно в конце взбивания добавить немного сахарной пудры. От плотности взбитых белков будет зависеть, растечется крем или нет.
2. Желтки растереть добела с сахарной пудрой.
3. Добавить маскарпоне и хорошо размешать (удобнее большой вилкой).
4. Белки по ложкам добавлять в крем и осторожно перемешивать.
5. Холодный эспрессо смешать с алкоголем. Каждое печенье окунуть на 5 секунд в кофейную смесь и положить в форму.
6. На савояри выложить половину крема.
7. Сверху положить второй слой печенья, пропитанных кофе.
8. На них выложить оставшийся крем. Если хочется, чтобы особенно изысканно смотрелся десерт, поверхность украшую кремом из кондитерского мешка. Тогда придется посыпать какао-порошком!
9. Поставить тирамису на 5–6 часов в холодильник. За это время крем загустеет.
10. Перед подачей натереть на терке черный охлажденный шоколад прямо на крем, равномерно.

Для семьи подают тирамису в большой емкости, а для гостей — порционно. «Правильный» тирамису накладывают и едят ложкой, а не нарезают на кусочки.

## Имбирное печенье с ванильным сахаром



**А**роматное, красивое, вкусное имбирное печенье, как в кино! Приготовьте себе и своим близким вкусности по нашему необычному рецепту, которые хочется есть и есть!

## Ингредиенты

- Корень имбиря(1 штука);
- Пшеничная мука(160 г);
- Сливочное масло(75 г);
- Коричневый сахар(80 г);
- Ванильный сахар(15 г);
- Яичный желток(1 штука);
- Смесь специй для пряников(1 чайная ложка);
- Разрыхлитель(1 чайная ложка);
- Соль(щепотка);

## Способ приготовления

1. Корни имбиря вымыть, очистить и мелко натереть — для печенья нужны две чайные ложки тертого имбиря.
2. В блендере на высокой скорости смешать нарезанное крупными кубиками холодное масло с коричневым сахаром и щепоткой соли, затем добавить яичный желток и снова довести до однородности.
3. Муку просеять вместе с ванильным сахаром, разрыхлителем и пряничными специями. Эту смесь и тертым имбирем добавить в чашу блендера к маслу — постепенно, небольшими порциями. Замешивать тесто лучше с помощью блендера, а не руками: песочное тесто не стоит перегревать. К тому же руками можно перемесить тесто, и оно будет слишком жестким. Готовое тесто нужно поставить на час в холодильник.
4. Охлажденное тесто раскатать скалкой во всех направлениях до толщины 1,5 мм. Используя формы-каттеры, вырезать фигурные печенья, переложить их на выстланный бумагой для выпечки противень и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на пять-восемь минут — до появления легкого румянца на краях печений.

*Печенье получается очень ароматное и очень вкусное! Начнем готовить? Тогда покупайте имбирь и вперед!*