



Карамельная шарлотка



20 минут



45 минут



Время подхода теста
30 минут



Время до полной
готовности торта
15 минут

Ингредиенты для 4-х человек

- 10 яблок сорта голден
- 180 ±20 г сахарной пудры
- 25 г солёного или несолёного масла
- корица на кончике ножа

Песочное тесто

- 200 г муки
- 100 г несолёного сливочного масла комнатной температуры
- 50 миллилитров воды
- соль на кончике ножа

Посуда и аксессуары для готовки

- 1 большая сковорода Ingenio
- 1 ковш Ingenio



Разогрейте духовку до 220°C. Порадуйте себя и близких — приготовьте тесто самостоятельно.



Запекайте, пока яблоки не примут цвет соломы. Не доводите их до слишком тёмного цвета, иначе они станут горькими — это очень важно!



Карамель: достаньте большую антипригарную сковороду Ingenio и смешайте в ней воду и сахар. Когда карамель готова (примет бледный цвет), снимите сковороду с огня и добавьте масло. Удалите семечки и разрежьте яблоки на четвертинки, разложите их на сковороде в форме розы. Используйте остатки яблок для второго слоя, чтобы заполнить оставшееся пространство. Положите оставшиеся 25 г масла поверх яблок.



Достаньте из холодильника песочное тесто и раскатайте его в блин, чуть более широкий, чем сковорода. Накройте им выложенные на ней яблоки.



Заверните края теста, так чтобы отгородить яблоки от края сковороды, посыпьте сверху примерно 20 г сахара. Используйте съёмную ручку Ingenio, чтобы переместить торт в духовку. Отсоедините ручку. Запекайте при температуре 220°C приблизительно 40 минут.



Торт готов, когда карамель начинает подниматься с краёв и тесто уже испеклось. Когда все готово, используйте съёмную ручку, чтобы достать торт из духовки. Используйте её также, чтобы горизонтально встряхнуть сковороду и позволить тесту отделиться от сковороды. Оставьте охладиться примерно на 15 минут. Положите сверху блюдо и слегка прижмите, так чтобы из торта вытекло немного образовавшегося в процессе готовки сока. Слейте его в отдельный ковш. Используйте съёмную ручку, чтобы выложить торт, перевернув его на блюдо.

Слегка уварите образовавшийся сок и полейте им сверху торт.