

Pierwszy dokument LaTeX

Małgorzata Klonowska

Październik 2022

pierwsze starcie w walce z pdfem

1. teraz
2. sobie
3. wypunktowuje
4. rzeczy

1 brak umiejętności

1.1 przejawia się bezmózgiem totalnym

1.1.1 i niemożnością korzystania z prostych programów

przepis na szarlotkę amerykańską



składniki

spód

- 500 g mąki uniwersalnej
- 250 g masła
- 3/4 płaskiej łyżeczki soli
- 50 g cukru pudru
- 2 żółtka
- ok. 100 ml wody
- skórka z połowy cytryny

nadzienie

- 7-8 jabłek*
- 60 g brązowego cukru
- 30 g mąki uniwersalnej
- 1 czubata łyżeczka cynamonu
- spora szczypta gałki muszkatołowej
- skórka z połowy cytryny
- 1 rozbełtane jajko

* Użyłam złotej renety, ale dobre są też szare renety, antonówki, czy inne “szarlotkowe” odmiany.

wykonanie

1. Zaczynamy od przygotowania kruchego spodu. W tym celu do miksera wsypujemy mąkę, cukier puder, sól oraz pokrojone w kawałki miękkie masło. Mieszymy składniki do uzyskania mokrego piasku.
2. Dodajemy żółtka, wodę oraz skórkę z cytryny i ponownie zagniatamy aż pojawią się duże okruszki. Naturalnie ciasto można zrobić również ręcznie, ale w mikserze jest dużo szybciej i masło nie nagrzewa się dodatkowo od rąk.
3. Wykładamy ciasto, a w zasadzie “okruchy” na folię spożywczą. Zwijamy w ciasną kulkę i wkładamy na min. 30-40 minut do lodówki.
4. W międzyczasie przygotowujemy nadzienie. Obieramy jabłka i pozbywamy się gniazd nasennych. Kroimy na pół, a potem jeszcze w cienkie paski.
5. Przekładamy do dużej miski. Wsypujemy mąkę, cynamon, gałkę muszkatołową, cukier i skórkę z cytryny. Mieszymy.
6. Wyciągamy ciasto z lodówki. Dzielimy na dwie części i wałkujemy. Staramy się przy tym, by ciasto miało kształt zbliżony do koła o średnicy min. 30 cm.
7. Jeśli ciasto się nieco klei możemy podsypać je mąką. Ułatwieniem jest silikonowa stolnica dzięki której cienko rozwałkowane ciasto łatwo daje się umieścić w wysmarowanej masłem formie. Ciasto dociskamy do formy i obcinamy jego nadmiar na brzegach.
8. Wykładamy pokrojone jabłka.
Moja uwaga: Jabłka wykładamy “z czubem”, gdyż skurczą się w wysokiej temperaturze, a nie chcemy przecież, by ciasto było wklęsłe po upieczeniu.
9. Drugą część ciasta również rozwałkowujemy i wycinamy długie paski o szerokości ok. 3 cm. Przeplatamy je ze sobą tworząc wzór kratki. Paski dociskamy na krawędziach do formy.
10. Z wierzchu szarlotkę smarujemy rozmaconym jajkiem. Dla ładniejszego efektu możemy jeszcze przyozdobić brzegi ciasta tworząc wzór np. za pomocą tępej strony noża.
11. Szarlotkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni C (z termoobiegiem) lub 180 stopni C (bez tej funkcji). Pieczemy ok. 55-60 minut aż ciasto się zezłoci.

podanie

Po wyjęciu z pieca szarlotka powinna stygnąć co najmniej 30 minut, a najlepiej całą godzinę. Jeśli pokroicie ją zbyt szybko będzie się rozlatywać, ale naturalnie będzie smakowała wybornie. Osobiście jednak zalecam uzbrojenie się w cierpliwość, bo wtedy efektem będą ładne i estetyczne kawałki. Amerykańską szarlotkę często podaje się w towarzystwie lodów waniliowych lub waniliowego sosu. Dla mnie jest jednak znakomita również bez żadnych dodatków.