

3 sposoby na idealną szarlotkę



# Opis wskazówki

Nie wiesz jak przygotować jabłka do szarlotki? Pieczesz jabłecznik i okazuje się zakalcem, bo jabłka miały za dużo soku? Przypaliły Ci się rodzynki? Nie martw się! Pomogę Ci! Pokażę Ci swoje triki na jabłecznik.

1. Jabłka prażone: jabłka obierz, pokrój w kosteczkę. Wrzuć do szerokiego garnka. Zasyp cukrem (1/2 szklanki na 1,5kg jabłek). Wymieszaj. Dodaj łyżkę ekstraktu z wanilii lub ziarenka z jednej laski i szklankę wody. Wstaw na palnik, zagotuj, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Dodaj 100g rodzynek. Zagotuj, trzymaj do odparowania soku. Wystudź. Odsącz na sicie. Wyłóż na ciasto i piecz normalnie, według przepisu. 2. Jabłka surowe: jabłka obierz, zetrzyj na tarce. Zasyp 1/2 szklanki cukru (na 1,5kg jabłek). Weź czystą, lnianą szmatkę i wyłóż na nią jabłka. Wyciśnij z nich sok. Suche jabłka wyłóż na ciasto. Piecz według przepisu. 3. Kruche ciasto nie jest kruche? Masło do ciasta ociepl do temperatury pokojowej, potem zagnieć je szybko z resztą składników i schłódź w lodówce minimum godzinę. Wyłóż ciastem blaszkę i schłódź 15 min. Podpiecz na sucho w nagrzanym piekarniku. Wtedy na pewno nie będzie zakalca!