Пирог "Шарлотка с яблоками и чёрной смородиной"

Добавил(а) Оля
06.07.09 17:53 - Последнее обновление 03.02.10 05:52

Продукты

- Яйцо - 6 шт.
- Сахар - 250 гр.
- Мука - 250 гр.
- Какао - 3 ст.л.

- Ванилин - 0,5 гр.
- Яблоки - 2 шт.,
- Чёрная смородина - 0,5 ст.

Время приготовления 50 мин.

Рецепт приготовления.

Готовим тесто.

ешиваем яйца, сахар и щепотку ванилина.

Взбиваем яйца.

ванилин в густую пену, пока сахар полностью не растворится.

Какао.

Добавляем какао и взбиваем.

Тесто.

Добавляем муку. Взбиваем.

Тесто для шарлотки готово.

Яблоки.

Яблоки очищаем от кожуры и семечек.

Нарезаем дольками.

Шарлотка.

В форму наливаем половину теста.

кладываем яблоки и чёрную смородину.

Шарлотка с яблоками и чёрной смородиной.

Сверху выливаем оставшееся тесто.

в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 мин.

у при выпекании шарлотки открывать нельзя.

Шарлотка с яблоками и чёрной смородиной.

зываем пирог сметаной взбитой с сахаром.

Украшаем чёрной смородиной.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}