

Szarlotka biskoptowa

Szarlotka Biskoptowa – Klasyk w Nowoczesnym Wydaniu

Szarlotka biskoptowa to prawdziwa perełka wśród polskich wypieków. Łączy w sobie puszysty, delikatny biskopt z aromatycznym, lekko kwaskowym nadzieniem jabłkowym. Sekret tego ciasta tkwi w idealnym balansie między słodyczą biskoptu a orzeźwiającym smakiem jabłek, podkreślonym nutą cynamonu.

Przygotowanie tego wypieku to czysta przyjemność – najpierw ubijamy jajka z cukrem na puszystą masę, dodajemy olej i mąkę z proszkiem do pieczenia. Część ciasta trafia do formy, a po krótkim pieczeniu przykrywamy ją duszonymi jabłkami z cynamonem i sokiem z cytryny. Całość wieńczymy pozostałą częścią ciasta i zapiekamy do złocistego koloru.

Dla kogo?

Szarlotka biskoptowa to propozycja dla każdego miłośnika domowych wypieków. Doceniają ją zarówno tradycjonałiści, jak i osoby poszukujące prostych, ale efektownych deserów. Jest idealna dla rodzin z dziećmi oraz dla tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z pieczeniem.

Na jaką okazję?

Ten klasyczny wypiek sprawdzi się w każdej sytuacji – od niedzielnego podwieczorku przy kawie, przez spotkania z przyjaciółmi, aż po eleganckie przyjęcia rodzinne. Szarlotka biskoptowa to także doskonały pomysł na deser w chłodniejsze, jesienne dni, kiedy jabłka są najsmaczniejsze.

Czy wiesz, że?

Polska zajmuje czwarte miejsce na świecie w produkcji jabłek! Wyprzedzają nas tylko Chiny, Stany Zjednoczone i Turcja. Nasze rodzime odmiany jabłek, dzięki idealnemu balansowi słodczy i kwasowości, są wyjątkowo odpowiednie do przygotowania szarlotki.

Dla urozmaicenia

Klasyczną szarlotkę biszkoptową możesz podać z kleksem bitej śmietany i listkiem świeżej mięty. Możesz też eksperymentować dodając do nadzienia odrobinę kardamonu lub goździków, które wspaniale komponują się z cynamonem i jabłkami.