

Szarlotka w słoiku z płatkami górskimi

Szarlotka w słoiku z płatkami górskimi – domowy deser w nowej odsłonie

Tradycyjna szarlotka zyskuje nowe, modne oblicze! Nasze **szarlotki w słoikach** to połączenie klasycznego smaku z nowoczesną prezentacją. Kruche ciasto z dodatkiem masła orzechowego i płatków owsianych stanowi doskonałą bazę dla *karmelizowanych jabłek* z cynamonem. Soczyste owoce, wzbogacone aromatem wanilii, skórką cytrynową i syropem klonowym, tworzą niebiańskie nadzienie. Dodatek rodzynek, jagód goji i orzechów laskowych nadaje deserowi wyjątkowego charakteru i tekstury. Każda warstwa – od kruchej kruszonki na dnie, przez aromatyczne jabłka, po chrupiącą posypkę na wierzchu – tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Szarlotka w słoiku to propozycja dla osób ceniących kulinarne eksperymenty i niebanalną prezentację deserów. Spodoba się zarówno miłośnikom tradycyjnych wypieków, jak i poszukiwaczom nowych doznań smakowych. To idealny deser dla całej rodziny – każdy znajdzie w nim coś dla siebie!

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na rodzinne spotkania, podwieczorki z przyjaciółmi czy nieformalne przyjęcia. Szarlotka w słoiku świetnie sprawdzi się również jako słodki upominek dla bliskich. Podana w dekoracyjnych słoiczkach z pewnością zrobi

wrażenie na gościach i udowodni Twoje kulinarne umiejętności.

Czy wiesz, że?

Szarlotka ma arystokratyczne pochodzenie! Została stworzona w XIX wieku przez francuskiego cukiernika Marie-Antoine'a Carême'a specjalnie dla cara Aleksandra I. Nazwa deseru upamiętnia jednak Charlottę Pruską, szwagierkę cukiernika. Z królewskiego stołu trafiła pod strzechy i stała się jednym z najbardziej lubianych deserów.

Dla urozmaicenia

Aby nadać deserowi jeszcze bardziej efektowny wygląd, włóż do każdego słoika łąskę cynamonu. Możesz też eksperymentować z dodatkami – suszone morele, żurawina czy orzechy włoskie również świetnie komponują się z jabłkami i cynamonem.