

Szarlotka z kokosem

Szarlotka z kokosową bezą – klasyka w nowej odsłonie

Szarlotka to jeden z najbardziej ukochanych polskich deserów, ale co się stanie, gdy dodamy do niej szczyptę egzotyki? Nasza szarlotka z kokosową bezą to wyjątkowe połączenie tradycyjnego kruchego ciasta, soczystych jabłek i puszystej bezy z dodatkiem wiórków kokosowych. Kruchy spód, kwaśno-słodkie jabłka i chrupiąca, kokosowa beza tworzą harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Sekret tego wypieku tkwi w idealnie wyważonych proporcjach składników oraz w odpowiednim czasie pieczenia. Najpierw podpiekamy kruchy spód, następnie układamy warstwę jabłek doprawionych sokiem z cytryny, a na wierzchu rozprowadzamy puszystą bezę wzbogaconą wiórkami kokosa. Całość pieczemy do uzyskania złocistego koloru bezy.

Dla kogo?

Ten wyjątkowy deser spodoba się zarówno miłośnikom tradycyjnej szarlotki, jak i osobom poszukującym nowych doznań smakowych. Połączenie swojskich, jabłkowych nut z egzotycznym kokosem tworzy zaskakująco harmonijny duet, który przypadnie do gustu całej rodzinie.

Na jaką okazję?

Szarlotka z kokosową bezą sprawdzi się idealnie jako słodki poczęstunek podczas rodzinnych spotkań, niedzielnego podwieczorku czy jako deser po ciężkim dniu pracy. Jej słodki smak ma moc rozjaśnienia nawet najbardziej ponurego dnia i

wprowadzenia domowej, przytulnej atmosfery.

Czy wiesz, że?

Wiórki kokosowe, które nadają naszej szarlotce wyjątkowego charakteru, produkowane są z kopry – wysuszonego i oczyszczonego miąższu orzechów palmy kokosowej. To właśnie dzięki nim beza zyskuje niepowtarzalny smak i aromat.

Dla urozmaicenia

Jeśli podczas wyrabiania ciasta składniki nie będą chciały się połączyć, dodaj odrobinę zimnej wody. Możesz również eksperymentować z dodatkami – szczypta cynamonu do jabłek lub odrobina rumu do bezy kokosowej nadadzą szarlotce jeszcze bardziej wyrazisty charakter.