

JESIENNA KUCHNIA. Jabłka

Szarlotka w roli głównej

Jak pisał Jan Brzechwa – duszone są jabłka, pieczone są jabłka i z jabłek szarlotka, i kompot, i babka... Jabłek nigdy dość, bo są polską specjalnością i wspomnieniem dzieciństwa z zapachem szarlotki albo pieczonych jabłek w chłodny niedzielny poranek. Każdy dom ma swój przepis na szarlotkę, często przekazywany z pokolenia na pokolenie. Każda jest pyszna i każda nieco inna. Aby odgonić listopadowe chłody i przywołać domowe klimaty, podajemy kilka przepisów na jabłkowe wypieki.

■ Pieczone jabłka

Kilka jabłek (najlepsze są antonówki i szare renety), powidła śliwkowe, miód, masło, cynamon.

Z jabłek wydrążyć gniazda nasienne. Do środka włożyć odrobinę powideł, miodu, a na wierzchu ułożyć kawałek masła. Można dodać orzechy i odrobinę cynamonu. Piec w temperaturze 160-180 °C przez około 30-45 minut, w zależności od wielkości jabłek. Zamiast powideł śliwkowych można włożyć do środka dżem malinowy albo mrożone maliny, a także włoskie orzechy.

■ Szarlotka Edwarda

1,5-2 kg jabłek (szare renety lub antonówki), półtorej szklanki mąki, pół szklanki cukru, 100 g masła, 4 jajka, skórka otarta z cytryny, proszek do pieczenia, wanilia, cynamon, 200 ml śmietanki kremówki (30%)

Jabłka obrać, wyciąć gniazda nasienne, pokroić w cząstki. Dusić w garnku z odrobiną wody, cukrem i cynamonem przez 15-20 minut. Wyrobić kruche ciasto.

Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia, dodać 3 żółtka i jedno całe jajko, miękkie masło oraz wanilię (lub cukier waniliowy) i skórkę otartą z cytryny. Ciasto włożyć do lodówki lub zamrażalnika na 40 minut. Po wyjściu z lodówki, podzielić je na dwie części. Jedną część rozwałkować, wyłożyć na blasze i piec przez 20 minut w temperaturze 180 °C.

Wyjąć z piekarnika, na upieczonym spodzie wyłożyć uduszone jabłka, przykryć rozwałkowaną drugą połową ciasta. Piec w temperaturze 160 °C

przez około 45 minut (do suchego patyczka).

Najlepiej smakuje na ciepło, z kleksem bitej śmietany albo z kulką lodów waniliowych. Do duszonych jabłek można też dodać garść rodzynków, które przełamają kwaśny jabłkowy smak.

■ Szarlotka królewska

Biszkopt: 6 jaj, 6 łyżek cukru, 5 łyżek mąki pszennej, łyżka mąki ziemniaczanej, łyżeczka proszku do pieczenia,

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, następnie mąkę i proszek do pieczenia.

Jabłka: ok. 2 kg jabłek, galaretka owocowa, pół łyżeczki żelatyny.

Jabłka obrać, pokroić, usmażyć. W 500 ml wody rozpuścić galaretkę z żelatyną. Wlać do jabłek i zagotować. Ostudzone rozsmarować na zimnym biszkopcie.

Masa: kostka masła, 3/4 szklanki cukru, pół szklanki gorącego mleka, sok z cytryny.

Utrzeć masło z cukrem. Dodawać po łyżeczce gorącego mleka (cały czas ucierając), na koniec wetrzeć w masę sok z cytryny. Posmarować zastygniętymi jabłkami.

Polewa: 1-2 łyżeczki mleka, 3 łyżki kakao, 3 łyżki cukru, 1/3 kostki masła

Składniki rozpuścić, ostudzić, a na końcu dodać całe jajko i wymieszać, polewę rozsmarować na masie. Całość schłodzić.

■ Jabłecznik z chałwą

Ciasto: 8 jaj (białka podzielić na 2 części), kostka masła, 1,5 szklanki cukru, 2 szklanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżki kakao, 1 kg startych i odcisniętych jabłek, cukier waniliowy, 10 dag wiórków kokosowych.

Polewa: 10 dag masła, 3 łyżki mleka, 4 łyżki cukru, 10-15 dag chałwy waniliowej

Wszystkie produkty gotować przez 5 minut, ciągle mieszając.

Przygotować ciasto. 8 żółtek utrzeć z masłem i szklanką cukru, dodać mąkę i proszek do pieczenia, a na końcu pianę z 4 białek. Po wymieszaniu ciasto podzielić na dwie części. Do jednej części dodać kakao. Następnie ubić pozostałe 4 białka ze szklanką cukru i wymieszać z wiórkami kokosowymi.

Na blachę wyłożyć kakaowe ciasto. Na nie ubitą pianę z wiórkami, następnie starte na grubej tarce jabłka wymieszane z cukrem waniliowym. Warstwę jabłek przykryć białym ciastem. Upiec. Gorące ciasto polewać chałwą.

■ Keks z jabłkami

Składniki: 6-8 jabłek, bakalie (10 dag orzechów włoskich, 10 dag rodzynków, kilka suszonych moreli i śliwek), szklanka cukru, 2 szklanki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, łyżeczka sody, 2 jajka, bułka tarta, płatki owsiane

Jabłka obrać, pokroić w grubą kostkę i włożyć do miski. Dodać orzechy połamane na kawałki, rodzynki i inne bakalie. Zasypać szklanką cukru i odstawić w chłodne miejsce



na 3-4 godziny (od czasu do czasu przemieszać). Następnie dodać do jabłek z bakaliami 2 szklanki mąki, po łyżeczce proszku i sody, 2 jajka i dokładnie wymieszać składniki. Formę keksową wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką i płatkami owsianymi.

Przełożyć ciasto i piec w temperaturze 170-180 °C przez 60-75 minut. Pod koniec pieczenia sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest upieczone. Wystudzone przechowywać w lodówce – zimne nabiera smaku.

■ Makowiec z jabłkami

Składniki: 30 dag maku, 1,5 szklanki cukru, 9 jaj, 25 dag masła, 60 dag kwaśnych jabłek, 9 łyżeczek kaszy manny, 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia, bakalie, mleko do sparzenia maku, tłuszcz do formy i bułka tarta

Mak sparzyć i odstawić na noc. Przekręcić przez maszynkę jeden raz. Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach i lekko odcisnąć sok. Masło zmiksować z cukrem, dodając na przemian po 1 żółtku i po 1 łyżce maku. Do tej masy dodać starte jabłka i kaszę manną połączoną z prosz-

kiem do pieczenia. Na koniec dodać ubitą pianę. Wymieszać z bakaliami. Ciasto przełożyć do dwóch niewielkich foremek (długich) wysmarowanych tłuszczem i wyspanych bułką tartą. Piec około 50 minut. Ciepłe ciasto poleć czekoladową polewą, zrobioną z tabliczki gorzkiej czekolady, pół kostki masła i kilku łyżek mleka roztopionych w kąpieli wodnej i wymieszanych.

■ Szarlotka z serkiem

Ciasto bez użycia jajek

Składniki: 3 szklanki mąki, opakowanie serka waniliowego (400 g), 1,5 kostki masła, cukier waniliowy (duża porcja), 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, wiórki kokosowe lub bułka tarta do posypania ciasta przed pieczeniem, 1,5 kg jabłek (szara renetta), cynamon i cukier waniliowy do posypania jabłek, cukier puder do posypania ciasta po upieczeniu (lub lukier do polania ciasta)

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać serek, masło, cukier waniliowy i zagnieść kruche ciasto.

Podzielić na dwie części: 2/3 ciasta na spód, 1/3 na wierzch. Na blachę

wyłożoną papierem do pieczenia wyłożyć większą część ciasta. Ciasto posypać małą ilością wiórków kokosowych lub tartą bułką (około 2 łyżki). Następnie ułożyć połówki lub ćwiartki obranych jabłek, posypać cynamonem i cukrem waniliowym. Przełożyć pozostałą część ciasta. Piec przez 50-60 minut w temperaturze 180-200 °C. Po upieczeniu szarlotkę posypać cukrem pudrem lub poleć lukrem.

■ Pierś z gęsi z jabłkami

4 pierś z gęsi, cztery jabłka – dwa zielone, dwa czerwone, przyprawy – sól, pieprz, czosnek, majeranek, kilka łyżek masła

Pierś z gęsi przyprawić, na wierzchu ułożyć kilka plastrów masła. Piec w naczyniu żaroodpornym w temperaturze 150 °C przez około półtorej godziny. Sprawdzić, czy mięso jest miękkie. Pokroić jabłka w ósemki, usunąć gniazda nasienne, ułożyć wokół pierś, piec jeszcze przez pół godziny. Podawać z pieczonymi ziemniakami.

Ewa Wróbel, Agnieszka Siegel DODR
Fot, Wikibooks