

JESIENNA KUCHNIA. Jabłka

# Szarlotka intymnie

Ceny jabłek w tym roku szaleją. Dlatego szczęście mają Ci, którzy posadzili w sadzie jabłonie. Bo jabłek nigdy dość. Każda szarlotka smakuje inaczej, każda rodzina ma na nią swój własny przepis. A właśnie teraz, wczesną jesienią jabłka smakują najlepiej. Nie tylko w cieście, to także doskonały dodatek do mięs czy naleśników. Sos jabłkowy podkreśli smak wieprzowej pieczeni, towarzyszy pieczonej kaczce czy gęsi. No i jabłko samo w sobie. Kwaśne albo słodkie, ale zawsze soczyste i pachnące.



Fot. Ewa Kutkowska

## Szarlotka rodzinna, czyli nie ma jak u mamy

1,5-2 kg kwaśnych 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 wyjęciu z lodówki podzielić je na dwie części. Jedną część rozwałkować, wyłożyć na blasze i piec od góry przez

20 minut w temperaturze 180 °C. Wyjąć z piekarnika, na upieczony spód wyłożyć uduszone jabłka, przykryć rozwałkowaną drugą połową ciasta. Piec w temperaturze około 160 °C przez około 45 minut (do suchego patyczka). Najlepiej smakuje na ciepło, z kleksem bitej śmietany albo kulką lodów waniliowych. Do duszonych jabłek można też dodać garść rodzynków, które przełamają kwaśny jabłkowy smak.

## Pieczone jabłka, czyli prawie szarlotka dla leniwych

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 cyna-

mon. 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.

## Marmolada z kwaśnych jabłek, czyli jeszcze więcej owoców

2 kg kwaśnych jabłek i 60 dag cukru

Najpierw umyć, obrać i pozbawić jabłka gniazd nasiennych. Następnie pokroić je na kawałki, włożyć do garnka i dusić aż się rozpadną. Pamiętajmy, żeby na dno garnka wlać nieco wody. Do podgotowanych i pozbawionych soku jabłek dodać cukier – gotować na małym ogniu, aż marmolada zacznie gęstnieć. Kiedy będzie gotowa, włożyć ją do umytych i wyparzonych słoików. Weki zakręcić i odwrócić do góry dnem. Kiedy wystygną, marmolada jest gotowa do zjedzenia lub przechowywania. Marmolada z jabłek sprawdzi się w przepisach na ciasta z jabłkami.

## Po francusku, czyli niezapowiedziani goście

Opakowanie francuskiego ciasta, 3 jabłka, 2 łyżki masła, 2 łyżki miodu, wanilia, jajko

Ciasto pokroić na kwadraty, ułożyć na blasze, na papierze do pieczenia. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cząstki. W garnku rozpuścić masło, dodać cukier i wanilię, po ich rozpuszczeniu dorzucić jabłka i krótko dusić. Ułożyć po łyżce jabłek na środku każdego kwadratu ciasta, skleić cztery rogi u góry. Każde ciastko posmarować rozmaconym jajkiem. Jeśli mamy ochotę, można je posypać odrobiną brązowego cukru. Piec przez 20 minut w temperaturze 170-180 °C. Podawać jeszcze gorące, z kawą, chociaż i zimne mają swój urok.

## Placki z jabłkami, czyli mała rzecz a cieszny

Pół litra mleka, dwie szklanki mąki, 4 jajka, sól i cukier do smaku, wanilia,

1 kg kwaśnych jabłek, olej do smażenia, cukier puder do posypania

Przygotować ciasto, jak na naleśniki, do pół litra mleka dodać dwie szklanki mąki, sól i cukier do smaku. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Jeżeli jest zbyt rzadki, trzeba dodać więcej mąki, jeśli zbyt gęste – więcej mleka.

Dodać jabłka pokrojone w nieduże kawałki. Smażyć placki na rozgrzanym oleju, podawać gorące, posypane cukrem pudrem. Można je podpiec w piekarniku (10 minut w temperaturze 200 °C, będą wtedy chrupkie). Zamiast mleka, można użyć kefiru, uzyskamy wtedy bardziej wyrazisty smak.

### Keks z jabłkami, czyli bakaliowy zawrót głowy

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, czyli idzie zima

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

### Jabłka do pieczenia, czyli mały wielki mus

Kilka jabłek, kilka łyżek cukru

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w części. Dusić aż zrobią się miękkie. Pasteryzować w słoiczkach albo zamrozić w niewielkich pojemnikach. Podawać jako dodatek do pieczonej wieprzowiny, albo do naleśników. Jeśli celem jest naleśnikowe nadzienie – do jabłek podczas duszenia można dodać cynamonu i wanilii.

źródło: Ciasta i ciasteczka, Ewa Wróbel  
Agnieszka Siegel DODR

