

## Фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью и орехами

Автор: Мухаббат  
08.11.2011 08:26 -

---



*Очень нежное, практически невесомое, воздушное тесто с фруктами, шоколадной глазурью и орехами. Это стоит попробовать!*

## **Фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью и орехами**

Автор: Мухаббат  
08.11.2011 08:26 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**4 яйца**

**1 стакан сахара**

**1 стакан муки**

**1 ч.л. разрыхлителя**

**100 гр. сливочного масла**

**1 среднее яблоко**

**1 средняя груша**

**1 ст.л. лимонного сока**

**1 ч.л. лимонной цедры**

**5 половинок консервированных абрикосов (можно персиков)**

**2 ст.л. какао (для глазури)**

## **Фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью и орехами**

Автор: Мухаббат  
08.11.2011 08:26 -

---

**2 ст.л. молока (для глазури)**

**2 ст.л. сахара (для глазури)**

**50 гр. сливочного масла (для глазури)**

**5-7 шт. грецких орехов (для украшения)**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Яблоко и грушу вымыть, очистить от кожуры и сердцевин. Нарезать тонкими ломтиками. Выложить в посуду и сбрызнуть лимонным соком. С лимона снять цедру. Половину абрикосов выложить на бумажное полотенце и слегка обсушить, затем разрезать каждую половинку на две части.

Орехи очистить и крупно порубить.

Сливочное масло растопить и охладить.

Яйца взбить миксером на большой скорости до образования пышной массы, добавить

## Фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью и орехами

Автор: Мухаббат  
08.11.2011 08:26 -

---

соль и сахар (лучше частями, тщательно взбивая). Добавить лимонную цедру. Добавить постепенно просеянную с разрыхлителем муку. Вмешать лопаткой, затем взить миксером. В конце влить сливочное масло, еще раз тщательно взбить массу. Она должна получиться однородной, пышной и красивого белого цвета.

Форму застелить пергаментом, слегка смазать маслом. Выложить тесто в форму, распределить, чередуя, все фрукты по поверхности шарлотки слегка придавливая.

Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке 20-30 минут. Тесто должно подняться и стать румяным. Проверить готовность шпажкой, она должна быть сухой.

Вынуть готовую шарлотку, дать слегка остыть в форме, затем переложить на чистую доску.

Приготовить глазурь. Для этого в кастрюльку вылить молоко, добавить сахар и какао. Поставить на медленный огонь и при постоянном помешивании дать закипеть. Добавить масло, перемешать (лучше это делать деревянной или силиконовой лопаткой) и готовить 3 минуты до состояния полной однородности.

Вылить горячую глазурь на шарлотку и посыпать орехами.

## Фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью и орехами

Автор: Мухаббат  
08.11.2011 08:26 -

---



*кусочек шарлотки можно подать со взбитыми сливками и украсить веточкой мяты*

## Фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью и орехами

Автор: Мухаббат  
08.11.2011 08:26 -

---



~~Уютная шарлотка~~ сливок очень вкусная