



Шарлотка с персиками

Оказывается шарлотка может быть не только с яблоками. Приготовьте по нашему рецепту сладкую и ароматную шарлотку с персиками.

8 Порции



Легко

до 15 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

1 ст. л. Ванильный сахар с натуральной ванилью Dr. Oetker
¾ стакан Мука пшеничная
0,67 стаканы Сахар
3 шт. Яйца
400 г Персики консервированные
1 ст. л. Сахарная пудра

- 1 Берем глубокую тарелку, разбиваем туда яйца. Добавляем к ним сахарный песок и ванильный сахар.
- 2 Миксером или блендером взбиваем в течении 7-10 минут, пока не образуется пышная, белая, густая масса.
- 3 Просеиваем муку через сито. Для загустения постепенно добавляем муку непрерывно помешивая или лопаткой снизу вверх. До полного растворения мучных комочков.
- 4 Займемся персиками, помоем их под проточной водой, нарезаем. Все фрукты резать можно произвольно, только один персик режем пополам и нарезаем в виде полосок.
- 5 Те персики, которые нарезаны в произвольном виде высыпаем в форму. Сверху заливаем тестом толщиной в 2 см.
- 6 На тесто выкладываем персики нарезанные полосками, можно создать произвольный рисунок.





- 7 Осталось только запечь нашу шарлотку с персиками, ставим форму в духовой шкаф и выпекаем при температуре 175 градусов. Всего 35 минут и наш пирог с персиками почти готов, осталось его немного остудить и присыпать сахарной пудрой. Приятного чаепития!

