

Szarlotkowe owsianki

Składniki

na 3-4 foremki o średnicy 9 cm i wysokości 7 cm

Spód:

1 szklanka płatków owsianych*
½ szklanki wiórków kokosowych
½ szklanki otrębów owsianych
¼ szklanki otrębów żytnich
wrzątek

100g jabłka (zmiksowanego na gładką masę lub startego na tarce o drobnych oczkach) lub rozpuszczonego i ostudzonego masła

Masa jabłkowa:

1 - 1½ kg jabłek**
cynamon (w ilości zależnej od upodobań)

Kruszonka:

½ małego jabłka (zmiksowanego na gładką masę lub startego na tarce o drobnych oczkach)
20 g masła klarowanego
mąka owsiana

Wykonanie

1. Płatki owsiane, wiórki i otręby wsypać do miski i zalać wrzątkiem (1 cm powyżej płatków). Zostawić do nasiąknięcia na co najmniej pół godziny.
2. Piekarnik rozgrzać do 180 st. C (w trybie góra-dół, bez termoobiegu).
3. Dodać jabłko lub masło i delikatnie wymieszać.
4. Przygotować jabłka: pokroić kostkę lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach***. Wymieszać z cynamonem.
5. Przygotować kruszonkę: masło wymieszać z jabłkiem i niewielką ilością mąki, a następnie dodać jej tyle, by udało się rozdrobnić ciasto na małe grudki (wiecie, takie jak kruszonka :)).
6. Wyłożyć masę do formy lub foremek. Na wierzch wyłożyć jabłka wymieszane z cynamonem. Posypać kruszonką
7. Piec 50 minut (60 minut w przypadku pieczenia w dużej formie) w 180 st. C. Można pozostawić na noc w piekarniku – spód ciasta będzie wtedy bardziej jednolity.

Wskazówki

* proporcje i rodzaj składników spodu można zmieniać w zależności od upodobań; można dodać płatki żytnie, jaglane lub orkiszowe - ważne, aby suma składników spodu mieściła się w 2¼ szklanki

** zapewne w Waszych domach istnieją pewne zasady dotyczące wyboru jabłek do szarlotki oraz sposobu ich przygotowania przed pieczeniem, dlatego z zamieszczonych dalej porad nie musicie korzystać - są one dla osób, które chciałby mieć idealną szarlotkę, a nie wiedzą, jak się do tego zabrać:

(1) ze względu na to, że do masy jabłkowej nie dodajemy cukru, jabłka powinny być słodkie (chyba, że wolicie kwaśniejsze szarlotki, to wybierzcie jabłka słodko-winne)

(2) jabłko nie może być zbyt twarde (powinno być raczej kruche), bo wówczas ciasto będzie się ciężko kroić (jabłka nie rozpadną się w czasie pieczenia); jeśli jednak macie twarde jabłka, można je podgotować w garnku na małej ilości wody (wystarczy im zapewne 15-20 minut) - taką lekko rozgotowaną masę można położyć na ciasto i posypać kruszonką

(3) im lepsze (bardziej pachnące, świeże, soczyste) jabłka, tym szarlotka będzie smaczniejsza

(4) najlepiej sprawdzają się odmiany: Antonówka (ale wówczas szarlotka będzie kwaśniejsza), Lobo, Piros; jeśli nie macie pewności, czy dana odmiana będzie odpowiednia na szarlotkę, upewnijcie się u pani prowadzącej stoisko z warzywami na pobliskim targu - ona powinna wiedzieć

*** w zależności od tego, jaką szarlotkę lubicie, wybierzcie dany sposób przygotowania masy jabłkowej; jeśli wolicie, aby jabłka stanowiły gładką masę podobną do dżemu, zetrzyjcie jabłka na tarce; jeśli chcecie, aby w masie wyczuwalne były kawałki jabłek, które rozpływają się w ustach, pokrójcie jabłka na kawałki; możecie też połączyć obydwie sposoby, połowę jabłek ścierając, a drugą połowę krojąc - wówczas masa jabłkowa będzie przypominała konfiturę