



Состав:

4 персика

1 стакан сахара

4 яйца

1 стакан муки

1-2 ст.л. сахарной пудры

соль

Рецепт шарлотки с персиками:

Яйца с 1-2 щепотками соли взбить миксером до состояния пены (приблизительно 3-5 минут – в зависимости от мощности миксера). К взбитым яйцам постепенно добавлять сахар, не прекращая взбивание. Затем, продолжая взбивание, постепенно добавить муку.

Персики промыть, удалить косточку и разрезать каждый на 6-8 частей.

Форму для выпечки смазать растительным маслом (можно слегка присыпать мукой или панировочными сухарями, либо манкой).

В форму вылить приблизительно половину приготовленного теста, затем выложить нарезанные персики и влить оставшееся тесто.

Шарлотку выпекать в разогретой до 190 градусов духовке в течение 40 минут. Во время приготовления шарлотки ни в коем случае нельзя открывать духовку, чтобы пирог получился пышным.

Готовую шарлотку выложить на блюдо и посыпать сверху сахарной пудрой.

Приятного аппетита!