

АЭРОГРИЛЬ

ВЫПЕЧКА



Издательство АСТ
2026



ШАРЛОТКА В АЭРОГРИЛЕ

Ингредиенты:

- Яблоки (среднего размера) — 4–5 яблок
- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука — 150 г
- Разрыхлитель теста — 1 ч. л.
- Соль — 1 щ.
- Сливочное масло (для смазывания формы) — 50 г
- Корица (по желанию) — 1 ч. л.
- Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

Способ приготовления:

- 1** Яблоки очистить от кожицы (по желанию), удалить сердцевину и нарезать на тонкие дольки или небольшие кубики.
- 2** В глубокой миске взбить яйца с сахаром до получения пышной массы. Добавить просеянную муку, разрыхлитель, корицу и щепотку соли. Аккуратно перемешать до однородной консистенции.
- 3** Смазать форму для запекания сливочным маслом. Вылить половину теста в форму, выложить на него нарезанные яблоки, затем залить оставшимся тестом. Разровнять поверхность или дать постоять пару минут, чтобы тесто само распределилось по форме.
- 4** Разогреть аэрогриль до 180 °С. Готовить шарлотку 30–35 минут до золотистой корочки.
- 5** Проверить готовность зубочисткой: она должна выходить сухой. Дать шарлотке остыть, посыпать сахарной пудрой по желанию и нарезать на порции.



ТАРТ С ЯГОДАМИ

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 200 г
- Сливочное масло (холодное) — 100 г
- Сахар — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 щ.

Для начинки:

- Ягоды (клубника, малина, черника и т.д.) — 300 г
- Сливки (33% или 35%) — 200 мл
- Сахар — 100 г
- Яйца — 2 шт.
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.
- Кукурузный крахмал (по желанию, для загустения) — 2 ст. л.

Способ приготовления:

- 1 Готовим тесто.** В миске смешать муку, сахар и соль. Добавить нарезанное кубиками холодное сливочное масло и перемешать до состояния крошки. Вбить яйцо и замесить тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут.
- 2** Разогреть аэрогриль до 180 °С. Раскатать тесто в круг и выложить в форму для тарта. Проколоть дно вилкой, чтобы тесто не вздувалось. Выпекать в аэрогриле 10–15 минут до образования легкой золотистой корочки. Дать тесту остыть.
- 3 Готовим начинку.** В миске взбить яйца с сахаром и ванильным экстрактом. Добавить сливки и тщательно перемешать. Можно добавить крахмал для загустения.
- 4** Выложить ягоды на остывшую основу. Залить их сливочной смесью.
- 5** Выпекать тарт в аэрогриле 25–30 минут до золотистой корочки и застывания начинки.
- 6** Дать тарту немного остыть перед подачей. Подавать его теплым или охлажденным, посыпав сахаром или украсив взбитыми сливками. При желании можно подать тарт с мороженым.