

Яблоки, запеченные в карамели

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ



ИДЕАЛЬНЫЕ ЯБЛОКИ
ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ДОЛЖНЫ
БЫТЬ СОЧНЫМИ, ТВЕРДЫМИ
И ЧУТЬ ТЕРПКИМИ

ЯБЛОКИ в этом году некуда девать. Я уже устала от шарлоток-татенов, и банок с яблочным «маслом» (сильно концентрированным повидлом) у меня теперь целая гора. Может, просто запекать их в духовке? Ведь это самое простое, быстрое и очаровательно старомодное блюдо.

Надо вырезать сердцевину яблока, наполнить ее медом или сахаром, сухофруктами, специями и маслом — печь до мягкости на не слишком сильном огне. Выходит вкусно, как яблочный пирог, но только без теста, а значит, без угрызений совести. Можно на завтрак с творогом или как гарнир к обеденной курице, можно поздним вечером, когда уже больше ничего нельзя, но предательски сосет под ложечкой. Строгого рецепта у отличных печеных яблок нет, но есть нюансы.

Во-первых, не все яблоки запекаются одинаково. Антоновка, к примеру, быстро лопается, превращаясь в кашу и вытекая на противень. Семеренко, не слишком сочные от природы, часто получаются ватными, а незрелые плоды и после часа в духовке остаются твердоватыми. Идеальные яблоки для запекания должны быть сочными, твердыми и чуть терпкими. Красные и средnekрупные подходят лучше мелких и зеленых. Мне больше всего нравится сорт фуджи — он родом из Японии, но с успехом освоился у нас. Не хуже и гала, неплохо ведет себя штрифель.

Во-вторых, важно правильно яблоко вычистить. Вначале картофелечисткой надо в центре плода вырезать «колодец», чтоб удалить перегородки и семечки, но так, чтобы не проткнуть дно. Стенки удобно подровнять чайной ложечкой с острыми краями или маленькой круглой ложкой для дынных шариков. Чем лучше начинать? Обычно на каждое крупное яблоко требуется около столовой ложки сладкой пряной начинки. Чаще всего в нее входит изюм, корица и сахарный песок, иногда порубленные грецкие орехи. Но, на мой

вкус, намного больше для печеных яблок подходит сушеная клюква, смешанная с медом или кленовым сиропом, — в эту смесь я добавляю корицу, мускатный орех, душистый перец, гвоздику, имбирь и непременно кристаллическую соль (для баланса). Каждое яблоко я «запечатываю» небольшим кусочком сливочного масла, которое, как известно, сильнейший катализатор вкуса.

Чтобы яблоки не обугливались и не прилипали к форме, на дно наливают жидкость слоем в 2–3 см. Это может быть просто вода. Но интереснее с сидром или водой, смешанной с кальвадосом. Как-то я налила на дно кока-колу: во время выпечки она выпарилась, концентрировалась, соединилась с вытекшим яблочным соком — и получился очень вкусный густой сироп. Яблоки пекут в среднегорячей духовке (180°), пока они не станут очень нежными, но сохраняют форму; это около 45 минут — часа. Классические печеные яблоки — это вкусно, просто, дешево и диетично. Чтобы получилось более десертно, еще теплые после запекания плоды можно сбрызнуть густыми взбитыми сливками, сметаной или сливочным мороженым, посыпать подсушенными орешками — и есть ложечкой, как суфле, поливая образовавшимся на дне богатым пряным соусом. Есть только один минус: сама яблочная мякоть все же выходит чуть водянистой, простоватой. На завтрак — идеально, но для настоящего десерта чего-то не хватает.

Ответ пришел однажды, когда я готовила тарт татен, ведь он, по сути, и есть идеально запеченные яблоки на хрустящей корочке из рубленого теста: они пропитаны карамелью насквозь, до великолепного остекления! Этой волшебной текстуры яблоки почти достигают еще до того, как их накрывают тестом. Для татена плоды всегда очищают от кожуры, а затем либо нарезают крупными ломтиками, либо делят пополам. Печеные яблоки оставляют целыми и с кожурой — это

Яблоки, запеченные в карамели

- 1 Яблоки (6 штук среднего размера)
- 2 Корица, мускатный орех, истолченный душистый перец, порошок гвоздики, сухой имбирь, соль (по 1 щепотке)
- 3 Сушеная клюква (1/3 стакана)
- 4 Сливочное масло (30 г)
- 5 Мед или кленовый сироп (1/2 стакана и еще 6 чайных ложек для начинки)
- 6 Сухое белое вино (1/4 стакана)
- 7 Розмарин (2–3 веточки)

помогает им держать форму. Но, с другой стороны, кожа мешает им впитывать сироп. У этой задачки все же есть решение: после того как вы проделаете в середине плодов правильный «колодец», поставьте их на дно глубокой сковороды (лучше взять со съемной ручкой) и с помощью той же картофелечистки сделайте в каждом по шесть вертикальных надрезов вокруг полости. Теперь заполните «колодцы» сладкой пряной смесью, запечатайте маслом — все как обычно. Но на дно сковородки вылейте заранее приготовленный карамельный соус. Для него надо выложить в небольшой сотейник жидкий мед (или кленовый сироп), добавить чуть-чуть сухого белого вина и порубленные иголки розмарина — все нагреть и перемешать. Выливайте этот пряный сироп в сковородку с яблоками и отправляйте в нагретую духовку. Выпекайте яблоки, поливая их карамелью со дна каждые пять-семь минут, пока они не размягчатся, не нальются и не станут нежными и ароматными (тоже примерно час). Вот это уже бескомпромиссный десерт, особенно если подать с простым заварным соусом-кремом, в который добавлен кальвадос (когда его нет, я использую яблочную водку моей сестры). Делается крем-кальвадос так. Поставьте небольшую кастрюлю на средний огонь и вылейте в нее стакан 20-процентных сливок, добавьте столовую ложку ванильного сахара. В мисочке взбейте три желтка с двумя столовыми ложками сахара. Когда сливки нагреются почти до кипения, тонкой струйкой, постоянно взбивая, влейте их в холодную яичную смесь. Получившуюся массу верните в кастрюлю и готовьте соус на медленном огне, не переставая помешивать, пока он не загустеет (около пяти минут). В конце добавьте 1–1,5 столовой ложки кальвадоса. Это уже совсем не диетическое блюдо, а настоящее пирожное, хоть и без теста. Но разве вкусные десерты бывают guilty free? Яблочный год — это же счастье, а оно у всех разное.