

Еще не поздно поддаться искушению |

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#), 26.09.2008.



Урожай швейцарских яблок © Stephane Romeo, Edipresse

Сегодня - в пятницу 26-го сентября - международный день яблок. Рецепт от «Нашей газеты» - в тексте.

По сообщениям Фруктового союза Швейцарии (есть и такой!) райский плод в этом году уродился чуть хуже, чем в прошлом году, виной тому весенняя засуха. Всего в стране должно быть собрано около 132 640 тонн яблок.

Классические сорта яблок, выращиваемых здесь, известны более ста лет. В 19 веке их начали выводить на базе различных сортов, скрещивали, например, канадский сорт из провинции Okanagan Valley с местным Golden и получали сорт Summerred, и другие успешные результаты. Целью селекционеров было вывести яблоки не только сочные, красивые и плодообильные, но и с высокой сопротивляемостью к болезням деревьев. Около 20 лет требуется, чтобы вывести новый сорт. Яблочные плантации составляют 4279 гектаров, а среднестатистический житель страны съедает 15.6 кг яблок в год.

Предлагаем вам типичный швейцарский рецепт: Яблочные тарталетки с тертым кокосом

Рецепт рассчитан на 8 тарталеток 10 см в диаметре

Тесто: 350 г муки, 100 г сахара, щепотка соли, 200 г масла, 1 яйцо.

Начинка: 50 г тертого кокоса, 20 г сахара, 2 яйца, 1 децилитр сливок.

Украшение: 4 крупных яблока. Для смазки яблочек при жарке потребуется также 2 чайных ложки лимонного сока и 25 г растопленного масла.

Смешать в глубоком блюде муку, сахар и соль. Охлажденное в холодильнике масло нарезать на мелкие кусочки и добавить в муку. Смешивать руками до получения однородной массы. Добавить яйцо, перемешать. Тесто оставить на 1 час в холодильнике.

Перемешать все ингредиенты для начинки.

Очистить яблоки и вырезать сердцевину, разрезать их напополам. Острым ножом нарезать на поверхности яблока линии глубиной 5 мм.

Раскатать тесто до толщины 5 мм, из него нарезать 8 кружков диаметром 10 см для тартелеток, вложить их в формочки для запекания, а затем сделать бортики. Заполнить их начинкой, а сверху положить половинки яблок. Смешать лимонный сок с маслом и обмазать ими яблоки. Запекать 25 минут в духовке при температуре 200 градусов, периодически смазывая сверху смесью лимонного сока с маслом.

Статьи по теме:

[Пирог со сливой](#)

[Швейцария](#)

Source URL:

<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/eshche-ne-pozdno-poddatsya-iskusheniyu>