**Królowa szarlotek**

**Niepozorna z nazwy, lecz z rodowodem ponoć królewskim, ba, nawet francuskim! Na oko niespecjalnie urodziwa, wręcz brzydka. Pełnię swoich zalet ujawnia dopiero wtedy, gdy trafi w ręce wytrawnego amatora słodkich wypieków. Czy rozpoznajesz naszą bohaterkę?**

Szara reneta to stara odmiana jabłoni, której owoce mają szarawo-zielonkawą, ordzawioną skórkę i twardy, kwaskowy miąższ. Odmiana ponoć wywodzi się z Francji, na co wskazywać ma jej „królewska” nazwa „reinette”. W Polsce reneta była uprawiana już w XIX wieku. Niegdyś popularna i dostępna na każdym jarmarku, obecnie stała się niemal rarytasem, który trudno odnaleźć w sklepach. Chociaż szare renety wyglądają niepozornie wśród idealnych, czerwonych i błyszczących jabłek warto poszukać ich na straganach.

Największą zaletą renet są ich kulinarne właściwości. Doskonale nadają się do surówek i sałatek, jednak pełnię winnego smaku ujawniają w szarlotkach. Nadzienie przygotowane z przesmażonych z cukrem i doprawionych korzeniami szarych renet to poezja smaku. Twarde jabłka pod wpływem temperatury miękną, by szybko zamienić się w aromatyczne, owocowe nadzienie – doskonałe do placków, szarlotek czy naleśników.

Złota reneta (jedna z odmian) dojrzewa w drugiej połowie września, lada moment wypatrujcie jej na bazarkach. Na szarą renetę musimy poczekać do połowy października, wtedy owoce uzyskują najlepsze walory smakowe i zapachowe.

Aby w pełni docenić szare renety, warto sięgnąć po sprawdzony [przepis na pyszną szarlotkę](http://www.wypiekiudane.pl/18%2Cvideo.html). Obok jabłek kluczową rolę odgrywa w nim tłuszcz dobrej jakości, ponieważ nadaje kruchość i delikatność ciastu. [Margaryna Palma z Murzynkiem](http://www.bielmar.pl/produkt/palma/), która od 40 lat gości w naszych domach, to wybór z gwarancją kulinarnego sukcesu i godna towarzyszka królowej szarlotek – szarej renty!

**Szarlotka z migdałami**

**Ciasto:**

3 szklanki mąki

1 szklanka cukru trzcinowego

1 kostka margaryny Palma z Murzynkiem

2 jajka

2 żółtka

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

**Jabłkowe nadzienie:**

2 kg szarych renet

pół szklanki cukru trzcinowego

garść płatków migdałowych

1 łyżeczka cynamonu

pół łyżeczki imbiru

**Sposób przygotowania:**

Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w drobne plasterki. Przełóż je na patelnię i delikatnie podgrzewaj, aby zmiękły. Wsyp cukier, płatki migdałowe, cynamon i imbir. Przesmażone jabłka odstaw do wystudzenia.

Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj proszek do pieczenia, pokrojoną margarynę Palma z Murzynkiem, jaja, żółtka i cukier. Szybko zagnieć ciasto, a następnie podziel je na dwie równe części.

Połowę ciasta rozwałkuj i przełóż na blachę posmarowaną margaryną. Wyłóż jabłkowe nadzienie i przykryj drugą częścią rozwałkowanego ciasta. Wstaw do piekarnika nagrzanego to temperatury 180˚C. Piecz przez godzinę.

Ostudzoną szarlotkę podawaj oprószoną cukrem pudrem. Doskonale komponuje się z lodami waniliowymi, posypanymi płatkami migdałów.

*\*\*\**

***Podstawa kulinarnego sukcesu***

***Palma z Murzynkiem*** *Z.T. „Bielmar” to pełnotłusta (80% tłuszczu) margaryna kulinarna na bazie oleju palmowego, komponowana według tej samej receptury od 40 lat. Zawiera ukwaszone mleko, witaminy A, D*

*3 oraz naturalną witaminę E. Nadaje ciastu pożądaną konsystencję i kruchość, zapewnia też dłuższą świeżość. Doskonale sprawdza się jako podstawa mas, kremów i polew. Sprawdzony składnik świątecznych wypieków gwarantujący kulinarny sukces za każdym razem! Dostępna w kostkach o gramaturze 250 g, w sugerowanej cenie det. ok. 2 zł/szt.*