**Шарлотка "Улыбка осени"( из яблок и слив**)

Приготовил **Димы Праведников с мамой Ольгой Валентиновной**

**-средняя группа «Колокольчики»** 



**Для коржа необходимо**: 5 яиц, 2 ст сахара,

2 ст муки, 2 крупных яблока (разрезать

на маленькие куски), 5 слив

(извлечь косточки)







**Приготовление**: ингредиенты перемешать миксером и выпекать в мультиварке 65 мин.   
Испеченный корж остудить и украсить произвольно, используя: яблочки сорта "ранетки", сливы, банан, киви, взбитые сливки.  
  
Получается довольно простой, вкусный и внешне эффектный десерт!  
*Прилагаем фотографии и надеемся на победу!*