

Charlotte met peer (6 personen)

Bereiden: 25 minuten

Wachttijd (opstijven): minimaal 3 uur

Nodig:

- 5 blaadjes gelatine
- 2 blikjes peren opsap (à 230 g uittelgewicht)
- 250 ml slagroom
- 100 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eiwitten
- 2 el Cointreau
- 1 pak lange vingers (± 15-20 stuks)
- zout



Doen:

Week de gelatine 10 minuten in koud water. Giet de peren af (vang 3 el sap op). Pureer met de staafmixer de helft van de peren samen met de Cointreau. Snij de andere helft van de peren in blokjes.

Klop met de mixer de slagroom stijf met de basterd- en vanillesuiker.

Verhit de 3 el perensap in een pannetje. Knijp de gelatine goed uit en los ze (van het vuur af) op in het hete sap. Roer door de perenpuree. Roer vervolgens de perenpuree en de perenblokjes door de slagroom.

Maak de gardes van de mixer goed schoon & droog. Klop in een schone kom de eiwitten met een snufje zout stijf. Schep dit voorzichtig door het perenmengsel. Niet roeren of kloppen!

Neem een charlottevorm of bloempot. Knip een stukje vetvrij papier op maat en leg dat op de bodem.

Zet de lange vingers (suikerkant naar buiten) tegen de rand van de vorm. Ze vallen makkelijk om, maar je kunt er steeds een paar "vastplakken" door er wat vulling tegenaan te scheppen. Snij de vingers eventueel iets bij aan de onderkant zodat ze goed passen in de vorm. Vul tot pal boven de vingers.

Dek af en laat in de koelkast minimaal 3 uur opstijven.

Serveren: stort de charlotte op een grote schaal en bind er een lint om. Garneer met wat vers fruit of chocolaatjes.

of maak een **rode coulis**: pureer met de staafmixer 250 g frambozen of aardbeien (evt. uit diepvries) met 50 g poedersuiker en wat Citroensap

Tip!
basterdsuiker lost beter op dan kristalsuiker

handig in koude gerechten

Tip!
bloempot met gat = charlotte makkelijk uit de vorm duwen



Tip!



Tip!

