

Charlotte met frambozen

12 porties    moeilijk  tot 45 Min.



Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C

1 Lange vingers deeg:

Klop de eigelen los met 25 g suiker en 1 zakje Vanille Suiker.

2 Doe de eiwitten in een andere, vetvrije kom samen met 55 g suiker.

Klop deze met de mixer tot het eiwit stijf is en de suiker volledig is opgelost. Spatel vervolgens de eigelen door het opgeklopte eiwit.

3 Zeef de bloem en de Backin beetje bij beetje boven de eimassa en spatel dit voorzichtig onder elkaar. Doe het geheel in een spuitzak.

Ingrediënten:

Voor het lange vingers deeg:

Bakvorm 18 cm
2 eidooiers
25 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
2 eiwitten
55 g suiker
40 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder

Voor de bavarois vulling:

1 bereiding voor Dr. Oetker
Banketbakkersroom
500 ml melk
6 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
200 g frambozen
750 ml vloeibare room
100 g suiker

Voor de decoratie:

50 g frambozen
muntblaadjes

- 4 Neem een stuk bakpapier. Teken, met behulp van je bakvorm (18 cm), 2 cirkels langs een zijkant van het bakpapier voor de bodem en het midden van de charlotte. Houd aan de andere zijkant een band van ongeveer 8 cm vrij voor de koekjes van de rand.



- 5 Leg het bakpapier op de bakplaat. Spuit met behulp van de spuitzak het deeg spiraalvormig in de twee cirkels. Vorm met het overgebleven deeg de vingerkoekjes op het andere gedeelte van het bakpapier over de volledige lengte van het bakpapier met een breedte van ongeveer 8 cm. Spuit het deeg van de koekjes zo dat ze elkaar net raken.
Bak het deeg gedurende 15 min in de voorverwarmde oven.

Elektrische oven: 180 °C
Baktijd: 15 minuten

- 6 **Voor de bavarois:**
Giet de bereiding voor Banketbakkersroom in een mengkom en voeg de melk toe. Meng het geheel tot de room glad is. Zet de bereiding gedurende ca. 15 min. in de koelkast.
- 7 Week de blaadjes gelatine in een kommetje met koud water.
- 8 Plet de 200 g frambozen en meng dit met 250 g van de klaargemaakte banketbakkersroom tot een egale massa.
- 9 Klop de room half op met 100 g suiker. Haal de zacht geworden gelatineblaadjes uit het water en knijp ze uit. Doe blaadjes in een klein pannetje en laat ze op een zacht vuurtje smelten.
- 10 Voeg de gesmolten gelatine beetje bij beetje al roerend toe aan de rest banketbakkersroom. Laat dit even stollen. Schep hier vervolgens de halfopgeklopte slagroom onder.



Dr. Oetker n.v

11 De charlotte:

Neem de bakvorm. Plaats de band van de lange vindere tegen de rand en leg een van de gebakschijven op de bodem. Giet hierop het frambozenmengsel.

Beleg dit met de tweede gebakschijf en giet hierop het slagroommengsel.

12 Laat de taart opstijven in de koelkast. Werk af frambozen en wat muntbladjes.

