



Charlotte Russe

Maak een heerlijke Charlotte Russe met glühwein vulling en een bodem van bastogne koekjes! De lange vingers maak je van de FunCakes mix voor Biscuit.

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
5,59 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Patisse Cadre de Cuisson Réglable
Rond 13-31cm

P02459
10,69 €

Overige benodigdheden:

- 150 ml glühwein
- 14 Bastogne koeken
- 75 gram ongezouten roomboter
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 15 ml water
- Fijne kristalsuiker
- 500 ml slagroom
- 1 zakje slagroom versteviger
- 3 Gelatineblaadjes
- Lint om af te werken

Vul een steelpan met 150 ml glühwein en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de glühwein afkoelen.

Week de gelatine blaadjes 10 minuten in ruim water. Los daarna de gelatine blaadjes op in de handwarme glühwein en schenk dit op een bord. Laat dit opstijven buiten de koeling.

Verkruimel de Bastogne koekjes. Smelt 75 gram ongezouten roomboter in een steelpan, laat het niet bruin worden. Roer de gesmolten boter door de koekjes.

Leg op een platte schaal een stuk papier en plaats hier de bakrand op. Druk met de bolle kant van een lepel voorzichtig het koekjesmengsel in de ring. Plaats dit in de koelkast.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 150 gram mix, 3 eieren en 15 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen.

Strooi op een stuk bakpapier een dikke laag fijne kristalsuiker. Vul een spuitzak met het beslag en knip er een klein puntje af. Spuit nu op de kristalsuiker lange strepen van circa 10 cm. Houdt een klein beetje afstand tussen de strepen, omdat ze iets uitlopen tijdens het bakken. Bak de lange vingers in 15 minuten knapperig. Let op, de baktijd kan per oven verschillen. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Klop 350 ml van de slagroom lobbij met 1½ eetlepel suikerbakkerspoeder. Voeg hier de stijf geworden glühwein bij en klop de slagroom verder totdat het goed vast is. Haal de bakrand uit de koelkast en vul deze met de glühwein mousse. Plaats deze terug in de koelkast.

Klop de rest van de slagroom stijf met 1½ eetlepel suikerbakkerspoeder en een zakje slagroomversteviger. Haal het taartje uit de koelkast en plaats deze op een schaal. Verwijder de bakrand en plaats de lange vingers met de suikerkant naar binnen langs het taartje. Plaats een mooi lint om de taart heen en maak het taartje af met de slagroom.