

Een Franse aardbeien-Charlotte / A French Strawberry Charlotte



Boodschappenlijstje

75 gram fijne suiker

1 theelepel vanille extract

[savoirdi](#) of lange vingers

500 gram aardbeien

een ronde bakvorm van --cm ø

200ml slagroom

2 eetlepels fijne suiker

200 gram mascarpone

een kerstlint

Zo maak je een Franse aardbeien-Charlotte

Doe 50 ml water in een steelpan, voeg suiker en vanille toe, breng het aan de kook.

Snij de onderkant van de Savoirdi recht af en doop de koekjes in het afgekoelde suikerstroopje.

Plak de koekjes rondom tegen elkaar in de ronde bakvorm, vul de bodem op met de savoirdi.

Zo maak je de aardbeinvulling

Klop de slagroom met de suiker stijf, roer de mascarpone er door.

Snij 150 gram aardbeien in kleine stukjes en roer ze door het roommengsel.

Schep de aardbeien slagroom in de Charlotte.

Maak op dezelfde manier nog een laag met savoirdi en aardbeienroom

Snij 100 gram aardbeien in schijfjes en leg de schijfjes op de bovenste roomlaag.

Laat de Charlotte in de ijskast opstijven.

Neem de Charlotte na --uur uit de ijskast, schuif de vorm er af en bind er een lint om.

Leg de rest van de aardbeien bovenop de Charlotte

Een Franse aardbeien-Charlotte / A French Strawberry Charlotte



shopping list

75g fine sugar	200 ml doublecream
1 teaspoon vanilla extract	2 tablespoons fine sugar
savoirdi or lady fingers	200g mascarpone
500g strawberries	a Christmas ribbon
a round baking pan of --cm ø	

How to make a French Strawberry Charlotte

Put 50 ml of water in a saucepan, add sugar and vanilla, bring to a boil.

Cut the bottom of the Savoirdi straight and dip the cookies in the cooled sugar syrup.

Stick the cookies all around in the round baking tin, fill the bottom with the savoirdi.

How to make the strawberry filling

Whip the cream with the sugar until stiff, stir in the mascarpone.

Cut 150 grams of strawberries into small pieces and stir them through the cream mixture.

Spoon the strawberry whipped cream into the Charlotte.

Make another layer with savoirdi and strawberry cream in the same way

Cut 100 grams of strawberries into slices and place the slices on the top cream layer.

Let the Charlotte set in the refrigerator.

Take the Charlotte out of the refrigerator after -- hour, slide the mold off and tie a ribbon around it.

Place the rest of the strawberries on top of the Charlotte