

Charlotte met peer



Nagerecht

pudding

6 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: 25 minuten en 3 uur opstijven

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 5 blaadjes gelatine
- 2 blikjes peren op sap (à 230 gr uitlekgewicht)
- 250 ml slagroom

- 100 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eiwitten
- 2 el Cointreau
- zout
- 1 pak lange vingers (15-20 stuks)

Bereidingswijze

1. Week de gelatine 10 minuten in koud water.
2. Giet de peren af en 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 of parten.
3. Klop met de mixer de slagroom stijf met de basterdsuiker en vanillesuiker.
4. Verhit de 3 el perensap in een pannetje. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine (van het vuur af) op in het hete sap. Roer dit door de perenpuree. Roer de perenpuree en de perenblokjes door de slagroom.
5. Klop in een schone kom de eiwitten met snufje zout stijf. Schep dit voorzichtig door het perenmengsel (niet roeren of kloppen!).
6. Leg een rond stukje vetvrij papier op de bodem van een charlottevorm of bloempot. Zet de lange vingers (suikerkant naar buiten) tegen de rand van de vorm en vul op met perenvulling. Dek af en laat in de koelkast minimaal drie uur opstijven.
7. Stort de charlotte op een grote schaal en doe er een mooi lint om. Garneer met wat vers fruit (rode bessen) of een rode coulis: Pureer hiervoor met de staafmixer 250 gr frambozen of aardbeien (eventueel uit de diepvries) met 50 gr poedersuiker en wat citroensap.

Tenslotte

Een feestelijk toetje dat er indrukwekkend uitziet, vooral als je 'm serveert met een mooie strik erom heen, zoals het hoort volgens de traditie. Je hebt er een charlottevorm voor nodig, maar een bloempot werkt net zo goed! Zelfs nog makkelijker bij het storten, want door het gat in de bodem duw je 'm er gewoon uit. Je kunt er ook een lekkere **Crème anglaise** (vanillesaus), voor **8-10** personen, bij serveren. Dat doe je zo: Snij 1 vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het zwarte merg eruit. Doe merg en stokje samen met 1 liter melk in een pan plus 1 el suiker. Breng op zacht vuur langzaam aan de kook. Klop intussen met de mixer 6 eigelen met 140 gr suiker tot een mooie zachtgele massa. Vis het vanillestokje uit de melk wanneer de melk bijna kookt. Giet de hete melk al kloppend bij de eigelen: eerst een klein straaltje, dan de rest. Giet alles terug in de pan en laat op laag vuur al roerend indikken. Niet laten koken! De saus is klaar wanneer hij aan de achterkant van de lepel blijft plakken en je met je vinger een zichtbare streep kunt trekken. Giet over in een schaal, dek af met plasticfolie en laat goed afkoelen. Serveren: Lekker bij extra pure chocoladecake of -taart, of eenpersoons warme chocoladetaartjes. Maar ook heerlijk bij warme appeltaart of appeltjes uit de oven. Of een charlotte! Van de overgebleven eiwitten gebruik je er 2 voor de charlotte.