

Frambozencharlotte

Wat heb je nodig?

4 blaadjes gelatine (pakje 12 stuks)
bakjes frambozen (a 125 g)
2 bekertjes slagroom (a 125 ml)
3 el suiker
1/2 beker Griekse yoghurt (a 500 g)
2 pakjes lange vingers (a 175 g)
poedersuiker



Hoe maak je het klaar?

- Week de gelatine 5 minuten in koud water.
- Prak ondertussen de helft van de frambozen met een vork tot puree.
- Breng 2 el frambozenpuree in een steelpan aan de kook.
- Haal de pan van het vuur.
- Knijp de gelatine uit, voeg toe aan de puree en roer totdat de gelatine is opgelost.
- Klop de slagroom stijf met de suiker.
- Spatel de yoghurt en alle frambozenpuree erdoor.
- Schep het mengsel in een kookpan met Ø 14 cm.
- Bedek met lange vingers.
- Laat de charlotte minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
- Stort de charlotte op een bord.
- Houd de pan eventueel 5 sec. in een bak heet water om hem makkelijk los te krijgen.
- Plak de rest van de lange vingers er rondom tegenaan.
- Verdeel de rest van de frambozen erover.
- Bestrooi de charlotte met poedersuiker.

