



Desserten

Chocolade charlotte russe

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram pure chocolade
180 gram lange vingers
180 gram poedersuiker
6 gelatineblaadjes
chocoladeschilfer
180 gram boter
4 eieren
bloem

Bereidingswijze

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Splits de eieren. Smelt de chocolade met de boter in de microgolfoven.

Knijp de gelatine uit en roer door de warme chocolade. Roer er daarna de suiker en de eidooiers onder.

Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig onder het chocolademengsel.

Zet de rand van een springvorm met diameter 15 cm in het midden van een rond bord. Snij 2/3de van de koekjes aan 1 kant recht af, bestrijk de onderkant met het chocolademengsel en zet ze naast elkaar rondom de rand. Bestrooi de bodem met de resterende fijngemaakte koekjes. Giet hier het chocolade mengsel op en laat minstens 4 uur in de koelkast opstijven.

Neem de springvormrand weg en versier de Charlotte met een strik, bloem, en chocoladeschilfers.

Tip:

Extra fancy met drie kleuren chocoladeschilfers.

Keukenbenodigdheden

Springvorm

