

Charlottes uit Normandië / Charlotte's from Normandy



De boodschappen voor 2 charlottes (4 personen)

6 witte (casino) boterhammen
2 grote goudreinetten of Elstar
zakje gedroogde abrikozen
150 ml water of witte wijn
175 gram boter
60 gram suiker
poedersuiker om te bestrooien

Optioneel vanille ijs

Zo maak je charlottes

Vet de bakvormen in en verwarm de oven voor op 180°C.

Charlottes uit Normandië / Charlotte's from Normandy

De vulling

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes.

Snij de abrikozen in reepjes.

Doe het fruit in een pan met het water (of de wijn), 30 gram suiker, 50 gram boter en breng het aan de kook.

Laat het 20 minuten zachtjes koken tot de appel zacht is en het kookvocht bijna verdampt.

Proef of het fruit zoet genoeg is.

Het broodmandje

Snij uit vier sneden brood cirkels mbv de vorm die je straks gaat gebruiken, twee bodems en twee dekseltjes.

Snij van de twee overgebleven boterhammen de broodkorsten af, snij ze door midden en snij de helften in drie stukken.

Smelt in een steelpannetje 125 gram boter met 30 gram suiker en haal stuk voor stuk al het brood hierdoor.

Leg een cirkel op de bodem van de vorm en bekleedt de randen met de rechthoekjes brood.

Laat ze overlappen voor stevigheid en druk het brood goed aan.

Bak de Charlottes

Schep het fruit in de broodmandjes en bedek ze met een broodcirkel.

Bak de Charlottes in ongeveer 30 minuten in het midden van de oven lichtbruin.

Laat ze even in de vorm afkoelen, stort ze voorzichtig op een bord en keer ze om.

Bestrooi de Charlottes met poedersuiker, ze zijn lauw-warm het lekkerst.

Schep er een bolletje vanille ijs naast maar zonder ijs smaken ze ook heerlijk!

Charlottes uit Normandië / Charlotte's from Normandy



Shopping list for 2 Charlotte's (4 persons)

- 6 slices white sandwich bread
- 2 big apples
- bag of dried apricots
- 150 ml water or white wine
- 175g butter
- 60g sugar
- icing sugar for dusting

optional vanilla ice cream

Charlottes uit Normandië / Charlotte's from Normandy

How to make Charlotte's

Grease the molds and preheat the oven to 180 ° C.

The filling

Peel the apples, remove the core and cut them into cubes.

Cut the apricots into strips.

Put the fruit in a saucepan with the water (or wine), 30 grams sugar, 50 grams of butter and bring to a boil.

Let it simmer for 20 minutes until the apple is soft and the liquid almost evaporated.

Taste of the fruit is sweet enough.

The bread baskets

Cut circles out of four slices of bread using the form that you will use later, two for the bottoms and two lids.

Cut the crusts off the two remaining slices of bread, cut them in half and cut the halves into three pieces.

In a saucepan, melt 125g butter with 30 grams of sugar and soak the bread piece by piece in it.

Place a bread circle at the bottom of the mold and line the sides with the rectangular pieces of bread.

Overlap the pieces for strength and press the bread in tight.

Bake the Charlotte's

Spoon the fruit into the bread baskets and cover them with a bread circle.

Bake the Charlotte's in about 30 minutes in the middle of the oven golden brown.

Let the Charlotte's cool in the form, Then on a wire rack.

Flip them gently onto a plate and turn them over.

Dust the Charlotte's with icing sugar, they are best eaten lukewarm.

Spoon a scoop of vanilla ice cream on the side but without addition they taste also great!