

Appel Charlotte met Butterscotchsous / Apple Charlotte with Butterscotch sauce



Boodschappenlijst

6 appels, in blokjes gesneden

120 gram fijne suiker

3 eetlepels water

20 gram gesmolten boter

optioneel: 2 eetlepels calvados

½ theelepel kaneel

1 sinaasappel, alleen sap

+/- 7 sneetjes casino witbrood

100 gram gezouten boter, plus extra om in te vetten

een bakvorm van 1L inhoud

Zo maak je een Appel Charlotte

Doe de suiker en 3 eetlepels water in een pan op laag vuur.

Kook het zachtjes tot de suiker is opgelost en er een lichte karamel is ontstaan.

Roer de gesneden appels door de karamel.

Voeg de 20 gram gesmolten boter, sinaasappelsap, kaneel en optioneel de Calvados toe.

Dek af en breng aan de kook, kook 5 minuten en verwijder dan het deksel.

Kook nog 10-15 minuten, of tot al het vocht is verdampt en de appels zacht zijn.

Haal van het vuur en zet opzij om af te koelen.

Verwarm de oven voor op 200°C/180°C Fan en vet de bakvorm goed in

Rol de boterhammen iets plat met een deegroller en snij de korsten er af.

Doop het brood in de resterende gesmolten boter en zorg dat het goed bedekt is.

Gebruik ongeveer vijf sneetjes brood om de bodem en zijkanten van de kom te bekleden.

Laat het brood een beetje overlappen om er zeker van te zijn dat er geen gaten zijn.

Schep de gekarameliseerde appel in de met brood beklede vorm en maak een dakje van brood.

Druk het naar beneden om de Charlotte af te sluiten en knijp de randen van het brood dicht.

Zet de bakvorm op een bakplaat, bak de Charlotte in 35 - 40 minuten goudbruin en knapperig.

Laat de Charlotte 5 minuten afkoelen en keer dan voorzichtig om op een serveerschaal.

Appel Charlotte met Butterscotchsous / Apple Charlotte with Butterscotch sauce



Shopping list

6 apples, chopped into cubes
120g caster sugar
3 tablespoons water
20g salted butter, melted

optional: 2 tablespoons calvados

½ teaspoon ground cinnamon

1 orange, juice only

+/- 7 slices white bread

100g salted butter, melted, plus extra to grease

a baking mould of 1L volume

How to make an Apple Charlotte

Put the sugar and 3 tablespoons water into a saucepan set over a low heat. Cook gently until the sugar has dissolved and a light caramel has formed. Stir the chopped apples into the caramel.

Add the 20g melted butter, orange juice, cinnamon and optional the Calvados, Cover and bring to the boil, cook for 5 minutes, then remove the lid. Cook for another 10-15 minutes, or until all the liquid has evaporated and the apples are soft. Remove from the heat and set aside to cool.

Preheat the oven to 200C /180C Fan and butter the pudding mould generously

Flatten the bread slices slightly with a rolling pin and remove the crusts. Dip the bread in the remaining melted butter, ensuring it is well covered. Use about five slices of the bread to line the base and sides of the mould. Overlap the bread slightly to ensure there are no gaps. Spoon the caramelized apple into the bread-lined basin, make a roof out of remaining bread. Press it down to seal, pinching the edges of the bread together. Put the mould on a baking tray, Bake the Charlotte 35 - 40 mins until golden brown and crisp.

Leave the Charlotte to cool for 5 minutes, then carefully invert onto a serving plate.