

## Een Normandische appel charlotte / A Normandy apple charlotte



### **Boodschappenlijst**

120 gram fijne suiker  
6 appels, geschild, klokhuis eruit, in stukjes  
1 sinaasappel, alleen sap  
½ theelepel kaneel  
100 gram boter, gesmolten  
extra boter, om de vorm in te vetten  
+/- 6 witte boterhammen

### **Optioneel**

crème caramel  
geklopte (Chantilly) slagroom  
poedersuiker

### **Zo maak je een Normandische appel charlotte**

#### **Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C Hetelucht, vet een puddingvorm van 1L in**

Doe de suiker en 3 eetlepels water in een pan op laag vuur.  
Laat zachtjes koken tot de suiker is opgelost en je een lichte karamelkleur ziet.  
Roer de appel door de karamel, roer sinaasappelsap, kaneel en 20g gesmolten boter door.

Dek af en breng aan de kook, kook het mengsel 5 minuten, neem dan de deksel van de pan.  
Laat de appels nog 10-15 minuten zacht koken of tot het vocht is verdampt en ze zacht zijn.  
Neem de pan van het vuur en zet opzij, om iets af te koelen.

Smelt de overgebleven boter en laat het even afkoelen.  
Druk de sneetjes brood plat met een deegroller en verwijder de korstjes.  
Doop het brood in de gesmolten boter en zorg ervoor dat het goed bedekt is.  
Gebruik ongeveer vier boterhammen om de bodem en de rand van de vorm te bekleden.  
Laat het brood een beetje overlappen, zodat er geen openingen zijn.  
Schep het appelmengsel in de vorm, dek af met brood, druk het aan en knijp de randen dicht.

Zet de schaal op de bakplaat en bak de charlotte 35-40 minuten, of tot diep goudbruin.  
Laat 5 minuten afkoelen en keer dan voorzichtig om op een serveerschaal.

### **Om te serveren, (optioneel)**

Klop voor Chantilly-room slagroom met poedersuiker en vanille-extract stijf.  
Giet crème caramel over de Charlotte, of niet en bestuif de Charlotte licht met poedersuiker.

## Een Normandische appel charlotte / A Normandy apple charlotte



### Shopping list

120g fine sugar  
6 apples, peeled, cored and chopped  
1 orange, juice only  
½ teaspoon cinnamon  
100g butter, melted  
extra butter, to grease the basin  
+/- 6 white sandwiches

### To serve (optional)

creme caramel  
whipped (Chantilly) cream  
icing sugar

### How to make a Normandy apple charlotte

**Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan Butter a 1 liter pudding basin.**

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

Melt the remaining butter en let it cool slightly.

Flatten the bread slices slightly with a rolling pin and remove the crusts.  
Dip the bread in the melted butter, ensuring it is well covered.  
Use about four slices of the bread to line the base and sides of the basin.  
Overlapping the bread slightly, to ensure there are no gaps.

Spoon the cooked apple into the bread-lined basin.  
Cover with the remaining bread and press down to seal, pinching the edges together.

Put the basin on a baking tray and bake for 35-40 minutes, or until deep golden brown.  
Leave to cool for 5 minutes, then carefully invert onto a serving plate.

### To serve, (optional)

For Chantilly cream, whisk double cream, icing sugar and vanilla extract together until stiff.  
Pour creme caramel over the pudding, if you like, but if not dust lightly with icing sugar.