



Mini Charlotte Russes

6 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:

Soufflevormpjes of ramequins
(10-12 cm doorsnede)

Kerstlint

Fijn zeefje

Voor de mini Charlotte Russes:

21 - 24 lange vingers

1 flesje Dr. Oetker Bakspray

200 ml rode bessensap

1 zakje Dr. Oetker Taartina

Helder

1 pak Dr. Oetker Kookpudding

Room

500 ml volle melk

150 g rode bessen (een bakje)
poedersuiker

1 Voorbereiden:

Halveer de lange vingers voorzichtig met een scherp mes. Bekleed de bodem van de vormpjes met een passend stukje bakpapier en vet ze in met bakspray.

- 2 Zet, de lange vingers met de suikerkant naar buiten en de afgesneden kant naar boven, in elk vormpje rondom ca. 7 lange vingers, het moet een gesloten geheel vormen, halveer desnoods een langer vinger over de lengte.

3 De Mini Charlotte Russes:

Bereid de Taartina met het vruchtensap volgens de aanwijzingen op het zakje. Schep in elk vormpje een bodempje (ca. 2 eetlepels) van het gelei en laat dit afkoelen en opstijven.

- 4 Bereid de kookpudding Room volgens de aanwijzingen op het pakje. Laat de pudding al roerend afkoelen, tot het nog net schenkbaar is. Verdeel de pudding over de vormpjes.
- 5 Laat de mini Charlotte Russes minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
- 6 Knip 6 stukken lint van 50 cm af. Leg op elk vormpje een serveerbordje en keer het samen voorzichtig.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 7 Verwijder voorzichtig het stukje bakpapier. Bindt om elk Charlotte Russes een lintje en garneer de puddinkjes met een takje bessen.
- 8 Bestuif de Mini Charlotte Russes vlak voor het serveren met wat poedersuiker door een zeefje.

Tips van de Consumentenservice

- Zachte, Italiaanse, lange vingers zijn verkrijgbaar bij delicatessenwinkels. Ze zijn wat breder en zachter dan de lange vingers uit de supermarkt.
- Je kunt de Mini Charlotte Russes ook maken met Dr. Oetker Griesmeelpudding Amandel of Vruchten.

