



Mini Kerst Charlottes

6 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

decoratielint

bakpapier

1 spuitzak

Voor de Kerst Charlottes:

2 pakken lange vingers

1 pak Dr. Oetker Pakket voor

Kwarktaart Naturel

60 g roomboter

250 ml slagroom

250 g magere kwark

250 g Mascarpone

200 ml water

200 g witte chocolade

rood fruit om te versieren

poedersuiker om te versieren

1 Voorbereiden:

Teken op het bakpapier 6x de omtrek van de ronde vorm waarin je de Charlottes gaat maken af. Leg de ronde bakpapiertjes op de bodem van de vormen.

2 Smelt in een pannetje de boter, haal van het vuur en meng er het zakje kruimelbodemmix door.

3 Zet de 6 vormpjes met het bakpapier op de bodem klaar. Zet langs de rand van de binnenkant de lange vingers rondom rechtop neer. De gesuikerde kant wijst naar buiten.

4 Schep er een paar lepels kruimelbodemmix in en druk die aan. De lange vingers blijven nu ook makkelijker rechtop staan.

5 Zet de vormpjes 10 minuten in de koelkast om de bodem op te laten stijven.

6 Doe 200 ml water en de chocolade in stukjes in een kom en zet die kom op een pan met een laag heet water die je op het vuur zet. Roer tot de chocolade gesmolten is en met het water is gemengd. Zorg dat het chocoladewater niet warmer wordt dan lauw.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:

info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 7 Doe het chocoladewater met het zakje taartmix in een kom en klop dit met een mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.
- 8 Voeg de kwark, de mascarpone en de slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand tenminste 2 minuten tot een luchtige massa.
- 9 Schep het taartmengsel in een grote spuitzak en spuit de met lange vingers beklede vormpjes vol tot $\frac{3}{4}$.
- 10 Laat de vormpjes minstens 2 $\frac{1}{2}$ uur opstijven in de koelkast.
- 11 Haal de Charlottes voorzichtig uit de vormen en bind er een mooi lint om. Versier de Charlottes verder met rood fruit en poedersuiker.

Tips van de Consumentenservice

- Zet, als je dit recept maakt ook alvast een kleine taartvorm klaar. Doe hierin de kruimelbodemmix en taartvulling die overblijft. Je kunt met de hoeveelheden die je over houdt nog makkelijk een klein kwarktaartje "voor erbij" maken.

