

## Charlotte framboos

**Image**



# Charlotte framboos

Traditionele Charlotte met frambozenbavaroise!

220-240°C

5-8 min.

5 stuks

## Ingrediënten

### Ingrediënten kapselplakken:

1.000 gram Damco compleet moscovisch

800 gram Heel ei

50 gram Water

25 gram Citroenrasp ZKZC

### Ingrediënten bavaroise:

100 gram Damco multibavaroise

150 gram Water, 20-30°C

1.000 gram Frucaps frambozenvulling

1.000 gram Slagroom, gezoet 10%

### Ingrediënten kookschuim:

240 gram Eiwit

50 gram Suiker

150 gram Suiker

150 gram Water

**Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

**Werkwijze kapselplakken:**

1. Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop.
3. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1-2 cm dik of gebruik een kapseltrekbak.
4. Strooi over 1 plaat fijngehakte pistachenootjes.

### **Werkwijze bavaroise:**

1. **Damco multibavaroise** en water met elkaar mengen, daarna de **Frucaps frambozenvulling** erdoor mengen.
2. Tot slot in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

### **Werkwijze kookschuim:**

1. Klop de eiwitten los en voeg daar vervolgens 50 gram suiker aan toe. Klop dit geheel samen nog even op.
2. Kook 450 gram suiker samen met 150 gram water tot 120°C.
3. Voeg dit kokende suikerwater toe aan de opgeklopte eiwitten en laat het geheel al draaiende afkoelen.
4. Doe het kookschuim in een spuitzak met een St. Honoré spuitje.

### **Werkwijze opbouw:**

1. Pak 5 ringen van 16 cm Ø en 5 cm hoog.
2. Snijd van de kapselplak met pistache nootjes banen van 5 cm breed en de lengte van de ring, zet deze rechtop tegen de zijkant, steek van de overige kapselplakken ringen uit en leg er 1 onderin de ring, zorg dat het goed afgesloten is.
3. Spuit de frambozenbavaroise in de ring en dek af met nog een kapselplak, zet de taartjes in de vriezer om op te stijven.
4. Spuit van het kookschuim een mooie rand langs de taartjes en brand het voorzichtig af.
5. Leg het midden van de taarten netjes vol met verse frambozen.

## **Image**

