Charlotte russe

Receptuur van Maurits van der Vooren



Ingrediënten

Crumbledeeg
400 g amandelschaafsel
4 g zout
400 g suiker
400 g bloem
12 g citroenzeste
400 g boter

Biscuit de savoie
450 g eiwit
375 g suiker
450 g eidooier
75 g suiker
6 g zout
450 g bloem

Crème patissière
700 g melk
78 g room
78 g suiker
0,8 g vanillestok
62 g eidooier
78 g suiker
54 g custardpoeder
16 g gelatine
400 g slagroom
40 g citroensap
144 g yoghurt

Meringue
200 g suiker
40 g water
20 g citroensap
100 g eiwit

Gelei
6 g pectine NH
80 g fijne kristalsuiker
350 g sinaasappelsap
150 g water
25 g citroensap
naar smaak munt en limoenrasp

Bereiding

Crumbledeeg
Meng de droge ingrediënten samen met het zout en de citroenzeste. Voeg onder hoge snelheid met een keukenmachine de boter toe. Vul de vorm met 60 gram van het crumbledeeg en bak af op 165 °C.

Biscuit de savoie
Klop het eiwit met het grootste deel van de suiker tot een stevig schuim. Klop de eidooier met het resterende gedeelte suiker, zout en sinaasappelzeste. Meng deze twee componenten door elkaar. Voeg de bloem toe. Dresseer op een bakmat stroken van 10 cm bij 50 cm. Bak af op 220 °C.

Crème patissière
Verwarm melk, room, suiker en de vanillestok samen. Meng custardpoeder, suiker en eidooier. Voeg toe aan vanillemengsel. Kook af als een custard en voeg de gewelde gelatine toe. Meng wanneer het mengsel voldoende is afgekoeld voorzichtig de geslagen room, citroensap en yoghurt erdoor.

Meringue
Verwarm suiker, water en citroensap tot 120 °C. Giet deze siroop op de licht geslagen eiwitten. Verwerk verder als Italiaanse meringue.

Gelei
Meng de pectine met de fijne kristalsuiker. Voeg het toe aan een mengsel van sinaasappelsap en water. Breng aan de kook. Voeg vervolgens de citroensap, munt en limoen toe.

Opbouw

Gemengd vers zachtfruit van Prestige

Bekleed een taartring met de op maat gesneden biscuit de savoie. Verdeel het gebakken crumbledeeg over de bodem en vul de taartring met de crème patissière. Sluit af met een ronde plak biscuit de savoie en bestrijk deze met de gelei. Dresseer het geheel met meringue en werk af met het zachtfruit.