



Mini Charlotte Russes

6 stuks



Gemiddeld

tot 20 Min.



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.
- 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.