

Voor een springvorm van 20-22 cm
Bereidingstijd: circa 30 minuten +
opstijven in de koelkast

Ingrediënten:

- 1 pak lange vingers
- 6 blaadjes witte gelatine
- 350 gram frambozencoulis (ontdooit uit de diepvries)
- 2 eetlepels crème de cassis
- 250 ml slagroom
- 80 gram witte basterdsuiker
- frambozen en eventueel verse munt voor de garnering

Voor de aardbeien:

- 500 gram aardbeien
- 1 flinke eetlepel poedersuiker
- 2 theelepels wasabi (tube)
- 1 eetlepel kokend water
- cassissorbetijs

Bereiding:

- > Week de gelatine, opgerold, in een grote mok of maatkan, in ruim water.
- > Bekleed de springvorm met bakpapier. Maak een bodem en een wand van de (gehalveerde) lange vingers.
- > Breng een deel van de frambozencoulis (of neem een deel van 350 gram gepureerde frambozen) aan de kook. Neem de pan van het vuur en los hierin de goed uitgeknepen blaadjes gelatine op. Voeg de rest van de coulis met de crème de cassis toe en laat de massa afkoelen tot deze lobbijg is.
- > Klop intussen de slagroom lobbijg en spatel deze door de afgekoelde frambozenmassa. Giet de massa in de springvorm, garneer met frambozen en laat het geheel, afgedekt, 3-4 uur opstijven in de koelkast.
- > Neem de taart voor het serveren uit de vorm en leg hem op een schaal. Strik er een rood kerstlint omheen.
- > Maak de aardbeien schoon en snijd ze in vieren. Bestrooi ze met de poedersuiker en laat dit een uurtje intrekken.*
- > Roer de wasabi uit met het kokende water. Marineer de aardbeien hier een kwartiertje voor het serveren in. Doe in elk glas een bolletje cassissorbetijs en verdeel de gemarineerde aardbeien eroverheen.
- > Serveer de frambozencharlotte en aardbeien tegelijk met een glaasje dessertwijn.



Frambozencharlotte met crème de cassis en aardbeien met wasabi en cassissorbetijs

