

Appelcharlotte

Nagerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 appels
- Slagroom (4p krat)

En verder:

- 1 theelepel kaneel
- 200 gram suiker
- Het sap van 1 citroen
- 1 glas water
- 6 blaadjes gelatine (3x wit, 3x rood)
- 1 pak lange vingers

Maak eerst de appelmoes door de appels te schillen, de klokhuizen te verwijderen en het vruchtvlees in blokjes te snijden. Doe de blokjes appel in een pan, voeg een klein laagje water, de suiker en kaneel toe. Breng het geheel zachtjes aan de kook tot de appels zacht worden. Pureer de moes tot een glad mengsel. Neem een schaal met koud water en week hierin de gelatine blaadjes. Zet een kookpan op het vuur met daarin het citroensap en het water. Breng het tegen het kookpunt. Haal de gelatine uit het water en knijp het water er uit. Roer de gelatine door het citroenwater. Als de gelatine is opgelost, neem dan de pan van het vuur en roer het citroenwater door de appelmoes. Bekleed een charlottevorm met de lange vingers door ze tegen de rand rechtop te zetten. Schenk de appelmoes in de vorm en zet het geheel in de koelkast om op te stijven. Serveer de appelcharlotte met een dot slagroom. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>