

## Charlotte met nougat

### Ingrediënten

- 1 blik abrikozen op siroop
- 10 centiliter Grand Marnier
- 30 lange vingers
- 150 gram gemengde geconfijte vruchtjes (sinaasappel, kersje)
- 100 gram gemengde noten (pistache, walnoot, hazelnoot)
- 40 centiliter ijskoude slagroom
- 4 eiwitten
- 25 gram suiker
- 125 gram honing

### Werkwijze

1. Meng 5 centiliter van het abrikozennat met de Grand Marnier. Neem een springvorm en snijd de lange vingers op de hoogte van de rand.
2. Besprenkel de lange vingers met het vocht en zet ze met de besuikerde kant tegen de rand van de springvorm aan. Als ze niet goed rechtop blijven staan, moet de rand ingevet worden.
3. Snijd de geconfijte vruchtjes in kleine stukjes en hak de noten grof.
4. Sla de eiwitten stijf en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Kook de honing 2 minuten in een pannetje en giet de honing al kloppend op het eiwit; blijf kloppen totdat het mengsel koud is.
5. Sla de slagroom stijf. Meng dit beetje bij beetje met het eiwitmengsel en voeg ook voorzichtig de vruchtjes en de nootjes toe.

6. Giet het mengsel in de springvorm. Maak de bovenkant plat en zet het mengsel minstens vier uur in de vriezer.
7. Laat de abrikozen uitlekken. Pureer ze en voeg eventueel nog wat Grand Marnier toe.
8. Haal de Charlotte uit de vriezer en haal haar na tien minuten uit de vorm. Versier de Charlotte met een lint, en wat geconfijte vruchtjes en serveer haar met de abrikozencoulis.