

Rezept Charlotte

Rezept Charlotte

Diese Süßspeise wird mit Biskuit und einer Sahne-Joghurt-Creme zubereitet. Charlotte muss für mind. 4 Stunden gekühlt werden, daher bereitet man sie am Besten am Vortag zu.

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

6 Eier
180 g Zucker
2 Pck. Vanille-Zucker
180 g Mehl
1 TL Backpulver
6 EL Erdbeerkonfitüre zum Bestreichen

Für die Füllung:

15 Blatt Gelatine
500 g Joghurt
100 g Zucker
2 Pck. Vanille-Zucker
1 Msp. Abgeriebene Zitronenschale
2 Spritzer Zitronensaft
800 ml Schlagsahne
1 Pck. klarer Tortenguss

Außerdem wird noch benötigt:

Backblech
Springform
Schüssel (etwa 2 l Inhaltsvolumen)
Frischhaltefolie

Zubereitung:

Zu Beginn den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, bzw. Umluft auf ca. 180°C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanille-



Zucker mit einem Rührgerät zunächst auf niedriger Stufe kurz verrühren, anschließend auf höchste Stufe stellen und in etwa 3 min zu einer cremigen Masse schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, unter ständigem Rühren unter die Eigelb-Masse sieben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 2/3 der Masse darauf geben, glatt streichen und für ca. 8 bis 10 min im Ofen backen lassen.

In dieser Zeit die Springform einfetten und das restliche Drittel des Biskuitteiges hineingeben und ebenfalls glatt streichen. Dies wird später der „Boden“ der Charlotte.

Der Biskuitteig vom Blech mit dem Backpapier aus dem Ofen nehmen und mit einem angefeuchteten Küchentuch abdecken.

Den Biskuitteig in der Springform nun für ebenfalls 8 min in den Ofen stellen, anschließend auf eine Kuchenplatte stürzen und zur Seite stellen.

Die Konfitüre durch ein Sieb drücken und die Biskuitplatte damit bestreichen.

Die Platte nun von der länglichen Seite her vorsichtig aufrollen und etwas abkühlen lassen.

In dieser Zeit kann die Füllung der Charlotte zubereitet werden:

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen lassen, ausdrücken und anschließend auflösen.

Den Joghurt mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zitronensaft glatt rühren.

3 EL des Joghurtes unter die Gelatine rühren. Diese Mischung anschließend vorsichtig unter die restliche Joghurt-Mischung heben.

Die Sahne steif schlagen und sofort mit einem Schneebesen unter die gelierende Joghurt-Masse heben.

Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Biskuitrolle in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und die Schüssel so damit auslegen, dass der komplette Schüsselrand bedeckt ist.

Die Joghurt Masse auf diese Biskuitscheiben geben, glatt streichen und mit dem separat gebackenen Biskuitboden

abdecken.

Die Charlotte nun im Kühlschrank für etwa 4 Stunden erkalten lassen, am Besten jedoch über Nacht, so dass sie richtig fest ist.

Die Charlotte auf eine Kuchenplatte stürzen.

Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und die Charlotte damit bestreichen.

Nun ist die Torte servierfertig.

Tipp: Zusätzlich kann man auch verschieden Früchte in der Füllung verarbeiten, z.B. Erdbeeren, Pfirsiche, Ananas usw.

[Zurück zu den Süßspeisen](#)