

Erdbeer-Charlotte

Zutaten für den Biskuit:

- 5 Eier
- 3 Prisen Salz
- 100 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 75 g Weizenmehl Typ 405
- 30 g Speisestärke
- 0,5 TL Backpulver
- 150 g Erdbeerkonfitüre

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Während des Schlagens die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen.

In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Wasser und dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver hineinsieben und unterheben. Das Eiweiß ebenfalls unterheben. Die Masse sofort auf das Backblech geben und zügig verstreichen. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die noch warme Biskuitplatte auf ein Backpapier oder Geschirrtuch stürzen. Das untere Backpapier vorsichtig entfernen. Die Teigplatte mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und in der Mitte der Länge nach halbieren. Dann beide Teigplatten von der längeren Seite straff einrollen. Vollständig abkühlen lassen und anschließend in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.

Eine kuppelförmige Schüssel innen mit sehr wenig Öl bepinseln und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Innenwand der Schüssel dicht mit den Biskuitscheiben belegen, bis eine halbrunde Form entstanden ist. Einige Scheiben für den Boden beiseitestellen.

Zutaten für die Füllung:

- 4 Blätter Gelatine
- 400 g kalte Sahne
- 0,5 Bio-Zitrone
- 250 g Erdbeeren
- 200 g (Halbfettstufe) Quark
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- Aprikosenkonfitüre

Gelatine 5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Blätter dafür einzeln ins Wasser geben, damit sie nicht zusammenkleben und gut quellen können. Etwa ein Achtel der Sahne in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen. Vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine hineingeben und so lange verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Die restliche Sahne in einem Gefäß steif schlagen. Die Schale der Zitrone abreiben. Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Quark, Zucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel verrühren. Sahne-Gelatine-Mischung einrühren, bis sie sich komplett mit der Masse verbunden hat. 10 Minuten kaltstellen. Danach die geschlagene Sahne unterheben. Zum Schluss die Erdbeerstückchen vorsichtig hinzufügen.

Einen Teil der Creme in die Schüssel geben und am Biskuit-Rand gut verstreichen. Den Rest der Creme einfüllen und die Oberfläche glattstreichen. Die restlichen Biskuitscheiben auflegen.

Die Charlotte mindestens 3 Stunden, besser über Nacht kalt stellen. Auf eine Tortenplatte stürzen und die Schüssel vorsichtig

entfernen. Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und die Charlotte damit bestreichen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 28.04.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen