

Rhabarber-Vanille-Charlotte

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Kastenform (25 x 11 cm):
Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel (3 l)

Rhabarber-Grütze:

350 g Rhabarber
300 ml Apfelsaft
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze



Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
3 EL Bananenlikör (nach Belieben)

Außerdem:

200 g Löffelbiskuits
50 ml Himbeergeist oder Apfelsaft
25 g weiße Schokolade
einige Himbeeren

1. Vorbereiten: Die Kastenform mit Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen.

2. Rhabarber-Grütze: Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Würfel schneiden. Rhabarberwürfel mit gut 3/4 des Apfelsaftes und dem Zucker zum Kochen bringen und etwa 2 Min. mit Deckel dünsten. Grütze-Pulver mit dem übrigen Apfelsaft anrühren und unter Rühren in die kochende Rhabarbermasse einrühren. Alles kurz aufkochen und abkühlen lassen.

3. Die Löffelbiskuits mit dem Himbeergeist oder dem Apfelsaft tränken und die Kastenform am Boden und am Rand damit auslegen. Löffelbiskuits evtl. zurechtschneiden und die Abschnitte später unter die Creme rühren.

4. Creme: Paradies Creme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne**, zubereiten. Nach Wunsch den Bananenlikör kurz unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben.

5. Etwas von der Rhabarber-Grütze in die Form geben und glatt streichen. Darauf in die Mitte einen dicken Strang Creme spritzen. Mit Grütze an den Seiten auffüllen und etwas von der Grütze darauf verstreichen. Übrige Creme in 2 dünnen Strängen darauf spritzen und übrige Grütze einfüllen. Füllung mit getränkten Löffelbiskuits belegen und die Form mind. 2 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Von der Schokolade mit einem Messer oder Sparschäler "Späne" abhobeln. Himbeeren verlesen. Charlotte aus der Form auf eine Tortenplatte stürzen. Folie abziehen und dekorativ mit Schokoladenspänen und Himbeeren belegen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 9 g, Kh: 39 g, kJ: 1.140, kcal: 272

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.