

Biskuit-Genüsse

Aus 1 mach 3: Käse-Sahne-Charlotte, Kaffee-Törtchen und Löffelbiskuits

etwa 36 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier
8 Papierbackförmchen

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Käse-Sahne-Charlotte (6 Stück):

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
etwa 2 EL Hagebuttenkonfitüre
1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne-Creme
250 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch

Löffelbiskuits (etwa 22 Stück):

etwa 2 TL Zucker
etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Kaffee-Törtchen (8 Stück):

2 TL Instant-Espressopulver, ungesüßt
etwa 8 EL Kaffeelikör
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

1 Vorbereiten:

Backblech zur Hälfte (etwa 30 x 20 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Dabei das Papier an den offenen Seiten des Blechs zu Randfalten knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig rühren. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3 Käse-Sahne-Charlotte:

Etwa ein Drittel des Teiges auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und erkalten lassen. Das abgekühlte Backblech säubern und mit Backpapier belegen.

4 Löffelbiskuits:

Etwa ein Drittel des Teiges in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) geben. Etwa 22 Stäbchen von etwa 8 cm Länge auf das Backpapier spritzen. Mit Zucker und Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Löffelbiskuits mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann mit einem Messer vorsichtig lösen. Die Papierbackförmchen auf das Backblech stellen.

5 Kaffee-Törtchen:

Das Espressopulver vorsichtig unter das letzte Drittel Teig rühren, gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 16 Minuten

Die Törtchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



⑥ Käse-Sahne-Charlotte:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Papier von der Biskuitplatte abziehen und diese mit der Konfitüre bestreichen. Biskuitplatte eng aufrollen, in das Backpapier einwickeln und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Eine kleine Schüssel (Ø etwa 18 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Rolle in etwa 30 dünne Scheiben schneiden und die Schüssel damit auskleiden. Übrige Scheiben beiseitestellen. Käse-Sahne-Creme nach Packungsanleitung mit Quark und **nur 75 ml Milch** zubereiten. Die Hälfte in die Schüssel füllen und die Hälfte Mandarinen darauf verteilen. Übrige Creme darauf verstreichen und mit den Biskuitscheiben belegen. Mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Danach auf einen kleinen Teller oder eine Platte stürzen, Folie entfernen und mit Mandarinen verzieren.

⑦ Kaffee-Törtchen:

Jedes Törtchen mit etwa 1 EL Kaffeelikör beträufeln. Sahne mit Sahnesteif, Vanillin-Zucker und Kakao steif schlagen und mit einem Löffel darauf verteilen. Mit Zebra-Röllchen verzieren und mit Espressopulver bestreuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Charlotte einfach mal als Dessert.
- Die Gebäcke können max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden.
- Die Löffelbiskuits vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

