

Erdbeer Charlotte Mascarpone

Dieses leckere Charlotte Rezept mit Löffelbiskuits, Mascarponefüllung und frischen Erdbeeren schmeckt nach Sommer.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Keksboden:

80 g Butter
75 g Löffelbiskuits

Mascarpone-Creme:

125 g Erdbeeren
500 g Mascarpone
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker
100 g Erdbeerkonfitüre

Außerdem:

125 g Löffelbiskuits
125 g Erdbeeren
weiße Schokoladendekorblätter

Wie mache ich eine süße Erdbeer-Charlotte mit Mascarpone?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen.

2 Keksboden zubereiten:

Butter in einem Topf zerlassen. 75 g Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Brösel unter die Butter rühren, gleichmäßig in der Form verteilen und mit einem Löffel zu einem gleichmäßigen Boden andrücken. Die übrigen 125 g Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach außen an den Rand der Form stellen und etwas in den weichen Boden eindrücken. Form etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Mascarpone-Creme zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mascarpone mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix etwa 1 Min. auf niedrigster Stufe unterrühren. Vanille-Zucker und Erdbeerkonfitüre unterrühren, Erdbeerstücke unterheben. Die Creme auf dem Boden glatt streichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Erdbeeren putzen und mit einem spitzen Messer so einschneiden, dass "Blüten" entstehen. Die Erdbeerblüten und Schokoladenblätter dekorativ auf der Charlotte verteilen. Den Springformrand lösen und entfernen. Die Torte vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte geben. Nach Belieben mit einem Band dekorativ umschlingen.

