



Erdbeer-Charlotte

Ein cremiges Dessert mit Erdbeeren zum Muttertag oder anderen Festen

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Für den Schneeschlagkessel (Ø 26,5 cm, Inhalt 2,25 l):

Frischhaltefolie

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
1 EL heißes Wasser
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreichen:

etwa 125 g samtiger Erdbeerfruchtaufstrich

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
300 g kalte Schlagsahne

Erdbeer-Spiegel:

250 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. 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. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

3 Bestreichen:

Das mitgebackene Papier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen und einen runden Boden von Ø 20 cm in einem Viertel der Platte ausschneiden. Übrige Biskuitplatte in 2 Rechtecke schneiden. Den Fruchtaufstrich auf den beiden Rechtecken gleichmäßig verstreichen. Das kleinere Rechtecke von der kurzen Seite aufrollen (Abb. 1), das größere von der langen Seite. Die Rollen mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



- 4 Die Schneeschlagschüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Die Biskuitrollen in insgesamt etwa 35 dünne Scheiben schneiden und die Schüssel damit auslegen.

5 Creme:

Mousse à la Vanille nach Packungsanleitung mit Sahne zubereiten. Mousse auf die Biskuitscheiben in die Schüssel füllen, glatt streichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Erdbeer-Spiegel:

Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Tortenguss mit Zucker in einem Topf mischen. Nach und nach mit dem Erdbeerpüree glatt rühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und kurz aufkochen. Erdbeermasse vorsichtig über der Creme verteilen. Den ausgeschnittenen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Die Charlotte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

- 7 Die Charlotte auf eine Tortenplatte stürzen, Frischhaltefolie abziehen und servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Erdbeer-Spiegel auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereiten.
- Wenn Sie keine Schneeschlagschüssel haben, nehmen Sie eine Schüssel mit entsprechender Größe.

