

Mango-Pistazien-Charlotte

Klassische Charlotte mit fruchtiger Mango-Joghurt-Füllung und feiner Pistazien-Creme

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

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

Frischhaltefolie

Biskuitteig:

5 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

Außerdem:

Zucker
500 g gelbe Konfitüre, z. B. Mango

Mango-Joghurt-Sahne:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 reife Mango (vorbereitet gewogen 250 g)
1 Dr. Oetker Vanilleschote
350 g Joghurt 10% Fett
etwa 2 EL Zucker
400 g kalte Schlagsahne

Pistazien-Joghurt-Sahne:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
150 g Joghurt 10% Fett
1 - 2 EL Zucker
200 g kalte Schlagsahne

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 Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker in 1 Min. unter Rühren 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 14 Min.

Biskuitplatte vom Rand lösen und mit Hilfe des Backpapiers auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 3 Schneeschlagkessel mit Frischhaltefolie auslegen. Das mitgebackene Papier von der Biskuitplatte abziehen, mit **250 g Konfitüre** bestreichen und von der langen Seite her eng aufrollen. Die Rolle in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden und die Schüssel (bis auf etwa 8 Scheiben) damit auslegen (Abb. 1).



4 Mango-Joghurt-Sahne:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mangohälften vom Kern schneiden, Fruchtfleisch in Stücke und dann aus der Schale schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Fruchtfleisch mit Vanillemark, Joghurt und Zucker pürieren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit etwa 2 EL Mango-Joghurt-Püree verrühren, dann unter das übrige Püree rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme in der Schüssel verstreichen und mit Hilfe eines Löffels eine Vertiefung in die Creme streichen (Abb. 2).



5 Pistazien-Joghurt-Sahne:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pistazien mit Joghurt und Zucker pürieren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit etwa 2 EL Creme verrühren, dann unter die übrige Creme rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben und in der Vertiefung verstreichen (Abb. 3). Übrige Biskuitscheiben darauf verteilen, mit Folie bedecken und mind. 4 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.



6 Verzieren:

Charlotte auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Übrige Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf etwas einkochen lassen. Die Charlotte damit bepinseln (Abb. 4) und servieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch eine andere Schüssel (Inhalt mind. 2 l) verwenden.
- Sie können auch die gesamte Sahnemenge steif schlagen und dann die jeweilige Portion abwiegen.