

Rhabarber-Vanille-Charlotte

Eine fruchtig-cremige Charlotte mit Rhabarber als Dessert oder zum Kaffee

etwa 10 Scheiben    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

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 mit
Himbeer-Geschmack

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

200 g Löffelbiskuits
50 ml Himbeergeist oder
Apfelsaft
25 g weiße Schokolade
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:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne**, zubereiten. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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.

