Erdbeer-Charlotte mit cremiger Füllung

Zutaten

Für den Biskuitteig

5	Eier
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl (Type 405)
1 TL	Backpulver
50 g	Puderzucker, zum Bestreuen
3 EL	Zucker
200 g	Erdbeerkonfitüre
1 TL	Öl, zum Einfetten

Für die Füllung

500 g	frische Erdbeeren
4 Blätter	Gelatine
250 g	Speisequark (20%)
1 Pck.	Vanillinzucker
3 EL	Zucker
200 g	Schlagsahne

Sonstiges

Geschirrtuch
Kleines Sieb
Aufschlagschüssel (20 cm Durchmesser)
Frischhaltefolie

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min. + 15 Min. Back- + 12-24 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1836 kJ, 438 kcal, 68 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 14 g Fett, 174 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Passend zur Erdbeersaison zeigen wir dir, wie du diese leckere Erdbeer-Charlotte zauberst! Dafür wird zunächst eine Biskuitrolle zubereitet, welche mit Erdbeerkonfitüre bestrichen wird. Außerdem verraten wir einen coolen Trick, womit dir die Kugelform der Charlotte garantiert gelingt! Eine cremige Füllung aus Sahne und Erdbeer darf natürlich auch nicht fehlen. Dir läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen? Dann leg direkt los! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Im ersten Schritt kannst du für den Biskuit die Eier aufschlagen und dabei den Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Nun so lange aufschlagen bis die Masse hell und cremig ist. Dann Mehl, Salz und Backpulver vermischen und zur Creme sieben und vorsichtig unterheben. Jetzt den Teig auf ein Blech mit Backpapier gleichmäßig verteilen und für ca. 10-15 Minuten backen.

Step 2:

Im nächsten Schritt legst du ein Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche und siebst gleichmäßig Puderzucker darauf. Nach dem Backen kannst du den Biskuit auf das Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Jetzt den Biskuit mit dem Handtuch einrollen und abkühlen lassen. Währenddessen kannst du die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Dann 200 g der Erdbeeren fein pürieren und die restlichen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Nun entrollst du den Biskuit wieder und bestreichst ihn mit Erdbeerkonfitüre. Als nächstes rollst du den Teig möglichst eng über die lange Seite auf. Dann die Biskuitrolle in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden.

Step 3:

Nun nach Packungsanleitung die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Anschließend die Gelatineblätter gut ausdrücken und mit 1 EL Quark in einem kleinen Topf auf niedriger Hitze mit einem Schneebesen verrühren.

Step 4:

Im nächsten Schritt kannst du die Sahne steif schlagen und beiseitestellen. Dann den restlichen Quark mit dem Zucker und dem Vanillinzucker verrühren, die Gelatine-Mischung dazugeben und alles gut vermengen. Nun das Erdbeerpüree unterrühren und die geschlagene Sahne zusammen mit den gewürfelten Erdbeeren vorsichtig unter die Creme heben.

Step 5:

Im letzten Schritt kannst du die Schüssel mit Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie aus. Dann verteilst du bis zum Rand die Biskuitschnecken in der Schüssel. Nun die Creme einfüllen und diese glattstreichen. Die restlichen Biskuitschnecken auf der Creme verteilen, sodass ein Boden entsteht. Die Schlüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. Zum Schluss die Frischhaltefolie abziehen und die Torte auf eine Kuchenplatte stürzen. Nun kannst du die gesamte Folie entfernen und servieren.