Erdbeer-Minicharlotten

Diese zuckersüßen Erdbeer-Minicharlotten sind eine gelungene Zugabe an heißen Nachmittagen. Dieses Rezept mit erfrischender Minze verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,3 h

Zutaten

300 g	Erdbeeren
3 Blätter	Gelatine
130 g	Mascarpone
30 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
100 g	Schlagobers
60 g	Butter
120 g	Cantuccini ((Mandelgebäck))

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Minicharlotten Gelatine in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Das Grün gründlich entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren in hauchdünne Scheiben schneiden.

2. 3 Tassen parat stellen, die jeweils 120 ml Fassungsvermögen aufweisen. Die Tassen jeweils mit Folie auskleiden und die Erdbeerscheiben im Inneren der Tassen auslegen.

3. Den übrigen Teil der Erdbeeren gemeinsam mit Zucker, Zitronensaft und Mascarpone vermengen. Aufgeweichte Gelatine per Hand ausdrücken und in eine Schale legen. Diese kurze Zeit in die Mikrowelle geben und erhitzen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Gelatine zuerst in etwas Creme anrühren und unter die restliche Creme geben.

4. Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Die fertige Creme in die Tassen geben, etwas Abstand zum Rand lassen.

5. Cantuccini in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerbröseln. Butter in einer Pfanne erhitzen und danach Butter und Brösel miteinander vermengen, um diesen Teig im unteren Bereich auf den Tassen zu verteilen. Teig vorsichtig andrücken und glatt streichen.

6. Folie, die über den Rand hinaus steht, am Boden zusammenschlagen. Das Ganze nun für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank geben. Anschließend auf einem Glasteller stürzen und servieren.

Tipp

Kurz vor dem Servieren die Erdbeer-Minicharlotten mit frischen Erdbeeren und einer Blatt Minze dekorieren. Der Boden der Minicharlotten kann alternativ mit Butterkeksen hergestellt werden.