Charlotte royal mit Erdbeeren

Für besondere Gäste ein königliches Rezept: Die Charlotte royal mit Erdbeeren ist nicht nur optisch ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h

Zutaten

Für den Biskuitteig

80 g	Mehl
120 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
3 EL	Wasser (lauwarm)
5 EL	Erdbeermarmelade

Für die Erdbeerfüllung

200 g	Erdbeeren (frisch)
50 g	Zucker
250 g	Magertopfen
0.5 Stk.	Zitronen
5 Blätter	Gelatine
150 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Charlotte royal mit Erdbeeren** zunächst ein Backblech mit Papier belegen und den Ofen auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Zu den Dottern drei Esslöffel Wasser zufügen und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Zucker dabei langsam mit einrieseln lassen, Salz und Mehl

unterrühren. Zum Schluss den Eischnee behutsam unter die Masse heben.

2. Den fertigen Teig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 10 Minuten goldbraun backen. Unterdessen ein feuchtes Baumwolltuch bereitlegen und mit Zucker bestreuen. Eine Tasse kaltes Wasser mit einem Backpinsel ebenfalls bereitstellen. Nach der Backzeit den Biskuit sofort aus dem Ofen holen und auf das Tuch stürzen. Das Backpapier mit dem kalten Wasser bepinseln und schnell, aber vorsichtig abziehen. Den Biskuit von einer Längsseite mit Hilfe des Tuchs eng aufrollen und vollständig abkühlen lassen.

3. Den abgekühlten Kuchen wieder ausrollen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Erneut aufrollen und in Scheiben schneiden (etwa 1 Zentimeter dick). Eine große Schüssel (etwa 1,5 Liter Fassungsvermögen) mit Frischhaltefolie auskleiden und mit den Biskuitscheiben auslegen (so dicht wie möglich nebeneinander anordnen). Einen Teil der Scheiben für den Boden zurückhalten.

4. Nun die Creme zubereiten: Das Schlagobers steif schlagen und kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Eine Hälfte zur Seite stellen, die andere Hälfte in eine Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker zufügen und mit dem Schneebesen unterrühren.

5. Den Topfen in eine separate Schüssel geben. Eine kleine Pfanne auf dem Herd erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in die Pfanne geben. Einen Esslöffel vom Topfen abnehmen und mit der Gelatine in der Pfanne mischen, bis sie sich aufgelöst hat. Dann unter den Topfen in der Schüssel rühren. Das Erdbeerpüree unterziehen. Die nicht pürierten Erdbeerstücke unterheben. Zum Schluss das Schlagobers ebenfalls vorsichtig unter die Creme heben. Die fertige Füllung in der Schüssel mit den Biskuitscheiben verteilen und glattstreichen.

6. Als Abschluss die restlichen Biskuitscheiben gleichmäßig über der Creme verteilen (das wird später der Boden). Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen (oder über Nacht). Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen und die Folie entfernen.

Tipp

Die Charlotte royal mit Erdbeeren kann man mit einigen ganzen Beeren auf der Platte anrichten, das sieht besonders schön aus.