Erdbeer-Charlotte

Auf die Erdbeer-Charlotte wird sich die ganze Familie stürzen. Ein tolles Rezept, das mit Orangensaft und Grand Marnier verfeinert wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

80 g	Erdbeermarmelade (zum Bestreichen)
1 Packung	Tortenguss (für die Glasur)
150 ml	Schlagobers (zum Garnieren)
100 g	Erdbeeren (zum Garnieren)

Für den Biskuitteig

5 Stk.	Eigelb
5 Stk.	Eiweiß
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Kristallzucker
40 g	Mehl (glatt)
20 g	Margarine (geschmolzen)
1 Prise	Salz

Für die Füllung

320 g	Erdbeeren
200 ml	Orangensaft
50 g	Kristallzucker
1 EL	Zucker
6 Blätter	Gelatine
1 EL	Grand Marnier

Zubereitung

1. Zu Beginn den Ofen für die **Erdbeer-Charlotte** auf 200 Grad vorheizen. und Backpapier auf ein Blech legen. Die Eier in zwei Schüsseln trennen. Das Eiklar mit Salz, Zucker und Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen. Die Eidotter behutsam unterheben.

2. Die Margarine im Topf oder der Mikrowelle schmelzen, abwechselnd mit dem Mehl unter den Teig rühren. Die Masse auf das Blech streichen und etwa 10 bis 12 Minuten backen lassen.

3. Einstweilen die Erdbeerfüllung vorbereiten: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei Drittel der frischen Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. In eine Schüssel geben, mit Zucker und dem Grand Manier mischen. Mit dem Stabmixer mittelfein pürieren. Kleine Erdbeerstückchen sollten noch vorhanden sein. Den Orangensaft in einen Topf geben und erhitzen, vom Herd ziehen. Die Gelatine gut ausdrücken und im Saft vollständig auflösen. Anschließend in die Erdbeermasse einrühren. Eine runde Tortenform einfetten.

4. Aus dem Biskuit den Boden in dieser Größe ausstechen. Erdbeermarmelade mit einem Messer aufstreichen, Boden in die Form legen. Für den Rand der Torte aus dem übrigen Biskuit längliche Stäbe (ähnlich Biskottenform) ausstechen oder ausschneiden. Daraus den Tortenrand bilden.

5. Nun die Erdbeermasse vorsichtig eingießen und mindestens eine Stunde lang abkühlen lassen. Die Füllung muss vor der weiteren Bearbeitung fest sein. Die verbleibenden Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Torte mit den Erdbeeren belegen.

6. Den Tortenguss gemäß Packungsanweisung zubereiten und über die Charlotte geben. Vor dem Servieren das Schlagobers steif schlagen, in eine Spritztüte geben und die Charlotte damit verzieren.

Tipp

Die Erdbeer-Charlotte kann man außerhalb der Erdbeersaison auch mit Himbeeren oder Kirschen zubereiten.