

Himbeer-Charlotte in Kastenform

Bei diesem leckeren Rezept wird die Himbeer-Charlotte in Kastenform zubereitet statt in der typischen runden Springform. Der Geschmack ist natürlich mindestens genauso gut!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Foto: traaf

Zutaten

100 g	Biskotten
400 g	Himbeeren
500 g	Joghurt
100 g	Schlagobers
4 EL	Zucker
6 Blätter	Gelatine
1 Stk.	Zitrone
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Himbeer-Charlotte in Kastenform zu Beginn die Form mit Klarsichtfolie auslegen. Die Gelatineblätter für einige Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Himbeeren vorsichtig waschen, verlesen, bei Bedarf putzen und abtropfen lassen. Das Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Den Zucker mit dem Joghurt glattrühren.
2. Die Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. In einen kleinen Topf geben, auf dem Herd leicht erhitzen und auflösen. Vom Herd nehmen, einen Esslöffel des Joghurts unterrühren, um die Temperaturen anzugeleichen. Anschließend den gesamten Topfinhalt schnell unter das restliche Joghurt ziehen, kurz ruhen lassen.
3. Boden und Ränder der Kastenform komplett mit Biskotten auslegen. Zitronensaft und ein wenig Wasser in einen kleinen Topf geben, Vanillezucker zufügen, gut verrühren und leicht

erhitzen. Mit einem Silikonpinsel gleichmäßig auf die Biskotten streichen und leicht tränken.

4. Das kalte Schlagobers vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Die Hälfte der Creme in die Form füllen und glattstreichen. Darüber die Himbeeren gleichmäßig verteilen. Mit der restlichen Creme abschließen, verstreicheln. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren die Himbeer-Charlotte auf eine Servierplatte stürzen und die Frischhaltefolie abziehen. Nach Belieben mit einigen Himbeeren verzieren.

Tipp

Die Himbeer-Charlotte in Kastenform kann man auch mit Erdbeeren zubereiten oder beide Sorten mischen.