Himbeer-Charlotte

Die herzhafte Himbeer-Charlotte mit zarter Topfencreme und süßen Himbeeren ist ein vorzügliches Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,5 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

für den Boden und Rand

200 g	Biskotten (Löffelbiskuit)

für die Füllung

200 g	Himbeeren
2 Stk.	Blattgelatine
3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
500 g	Magertopfen
5 Stk.	Blattgelatine
1 Prise	Salz
300 ml	Schlagobers
125 g	Himbeeren

für die Deko

Nach Belieben	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die cremige **Himbeer-Charlotte** den Boden einer 24 cm Springform mit Backpapier

belegen. Die Biskotten an einem Ende gerade schneiden und die Abschnitte auf den Boden verteilen. Die Biskotten rundum an den Rand stellen. Die Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen und unter das Himbeerpüree rühren. Im Kühlschrank für zirka 30 Minuten kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit die Eier trennen, Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Den Magertopfen zugeben und verrühren. Die aufgelösten Gelatine-Blätter mit zirka 3 Esslöffel Topfen-Masse verrühren und unter die Topfencreme rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen und das Schlagobers steif schlagen. Beides hinzufügen und unter die Topfencreme heben.

3. Jetzt das Himbeerpüree vom Kühlschrank nehmen und glatt rühren. Die Topfencreme halbieren und das Püree in eine Hälfte geben und vermengen. In die Form füllen und glatt streichen. Die restliche Creme mit Himbeeren mischen, in die Form geben und verstreichen. Die Himbeer-Charlotte für zirka 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

4. Die Springform vorsichtig entfernen und ein Satinband dekorativ mit Masche um die Himbeer-Charlotte legen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren garnieren und servieren.

Tipp