Marillen-Charlotte

Die Marillen-Charlotte sieht nicht nur toll aus, sie schmeckt auch lecker! Das Rezept hierfür ist einfacher als es scheinen mag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Ruhezeit: 8,5 h

Gesamtzeit: 9,3 h



Zutaten

200 g	Marillen
300 g	Zucker
100 ml	Wasser
1 EL	Speisestärke
100 ml	Milch (kalte)
250 ml	Milch (warme)
2 Stk.	Eier (getrennt)
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Zitronenextrakt
100 g	Schlagobers
100 g	Biskotten
Nach Belieben	Schlagobers (zum Garnieren)
Nach Belieben	Marillen (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Marillen-Charlotte zunächst die Marillen mit dem Wasser in einem großen Topf erhitzen und einmal aufkochen lassen. Dann Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Marillen abgießen und abtropfen lassen.

2. Marillen mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Wasser und der Hälfte des Zuckers zum

Kochen bringen. Solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

3. Eier trennen. Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen und langsam mit der kalten Milch verrühren. Diese dann nach und nach in die heiße Milch rühren. Etwa 1/4 der Milch-Mischung mit dem Eigelb verrühren.

4. Dann die Eigelb-Milch-Mischung mit der restlichen heißen Milch verrühren und so lange bei mittlerer Hitze rühren, bis eine glatte, puddingartige Creme entsteht. Dann vom Herd nehmen, Vanille- und Zitronen-Extrakt einrühren und abkühlen lassen.

5. Eiweiß und Schlagobers einzeln steif schlagen und nacheinander unter die abgekühlte Creme heben. Biskotten längs halbieren und mit ihnen eine Schüssel auslegen. Die Hälfte der Creme in die Schüssel füllen und mit einer Schicht Biskotten abdecken.

6. Die Marillen-Mischung auf diese Biskottenschicht verteilen und diese wiederum mit Biskotten belegen. Die restliche Creme darauf verteilen und mit den übriggebliebenen Biskotten abdecken. Alles zugedeckt über Nacht kalt stellen.

7. Am nächsten Tag die Marillen-Charlotten vorsichtig aus der Form stürzen. Süßen Schlag steif schlagen und oben auf die Charlotte verteilen. Frische Marillen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden und obenauf setzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Die Marillen-Charlotte vor dem Servieren mit abgeriebener Orangenschale bestreuen.