Pfirsich-Charlotte

Mit dem Rezept für Pfirsich-Charlotte kreiert man einen Kuchen, der wunderschön aussieht und hervorragend schmeckt. Nicht nur für spezielle Anlässe lohnt sich der Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 16 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h



Zutaten

Für das Pfirsichkompott

1 kg	Pfirsiche
250 ml	Rotwein (oder Weißwein)
200 g	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Pfirsichlikör

Für den Biskuitteig

2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Eiweiß
30 g	Staubzucker (für das Eigelb)
30 g	Staubzucker (für das Eiweiß)
60 g	Mehl
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für die Creme

200 ml	Schlagobers
200 ml	Milch
3 Stk.	Eigelb
60 g	Feinkristallzucker

0.5 TL	Vanillemark
1 EL	Pfirsichlikör
8 g	Blattgelatine
4 EL	Pfirsichkompott (den Sirup, zum Ausstreichen)

Für den Belag

Nach Belieben	Pfirsichkompott (die Früchte und den Sirup)
Nach Belieben	Minzeblätter

Zubereitung

1. Für die Pfirsich-Charlotte als erstes einen Tag vor der eigentlichen Zubereitung, das Pfirsichkompott herstellen. Dazu die Pfirsiche gut waschen und den Flaum entfernen. Die Früchte dann in Hälften schneiden und die Kerne entfernen.

2. Nun in einer Pfanne den Rot- oder Weißwein, Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen, anschließend die Pfirsiche hineinlegen und kurz weiter kochen lassen. Dann den entstehenden Schaum abschöpfen, die Hitze reduzieren und alles für etwa 10 Minuten weiter köcheln lassen. Die Pfirsiche währenddessen mehrmals wenden.

3. Danach die Pfanne vom Herd nehmen, Pfirsichlikör zugeben und abkühlen lassen. Anschließend die Haut der Pfirsiche abziehen und die Pfirsiche mit der verbliebenen Flüssigkeit in ein Gefäß mit Deckel geben, bis zum nächsten Tag kühl stellen.

4. Am nächsten Tag für die Zubereitung der Pfirsich-Charlotte nun den Backofen auf 230°C vorheizen und die Blattgelatine in Wasser einweichen. Dann die Kuchenform auf ein Backpapier stellen, mit einem Stift die Umrisse der Kuchenform abzeichnen und den Kreis dann etwa einen cm größer ausschneiden, als angezeichnet.

5. Nun Eier trennen, Eiweiß zusammen mit Staubzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät sehr steif schlagen. Anschließend Eigelb mit Staubucker in eine weitere Schüssel geben und ebenfalls mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Nun die Eigelbmischung zu dem Eiweiß mischen, dann das Mehl zugeben und alles gut vermischen, bis sich ein luftiger Teig ergibt.

6. Für den Boden des Kuchens, den Teig dann in eine Kuchenspritze füllen und spiralförmig auf den Backpapierzuschnitt drücken. Da der Teig sich beim Backen vergrößert, etwa einen cm am Rand freilassen. Für den Rand des Kuchens, den Teig stabförmig und nebeneinanderliegend auf ein Backpapier ausdrücken. Den Boden und den Rand nun mit Staubzucker bestäuben und beides für etwa 5-6 Minuten in den Ofen stellen, bis beide an den Seiten leicht gebräunt sind. Das Blech nun herausnehmen und die beiden Teile auf dem Blech auskühlen lassen.

7. Als nächstes die eine Unterseite der Stäbe abschneiden und mit der abgeschnittenen Seite nach unten, den Rand der Kuchenform auslegen. Den Kuchenboden nun zuschneiden, damit er in die Mitte der Kuchenform passt. Den Boden anschließend mit dem Sirup vom Pfirsichkompott ausstreichen.

8. Nun den Schlagobers in einer Schüssel steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. In einer weiteren Schüssel, Eigelb und Zucker miteinander verquirlen. Anschließend die Vanilleschoten teilen und das Mark herauskratzen. Dann die Milch und das Vanillemark in einer Pfanne erhitzen, das Eigelb-Zuckergemisch zugeben und kurz sieden lassen, dabei ständig rühren. Die Mischung, nachdem sie angedickt ist, aus der Pfanne durch ein Küchensieb in eine Schüssel schütten. Jetzt die aufgeweichte Blattgelatine aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, ausdrücken und zu der Eier-Masse geben.

9. Die Schüssel nun auf einen Behälter mit Eiswasser stellen und weiterverrühren, bis sich die Masse verdickt. Dann den Schlagobers und den Likör unterrühren. Anschließend Pfirsiche aus dem Kompott in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in die Masse mischen. Die Mischung nun in die vorbereitete Kuchenform füllen, glatt streichen und für mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

10. Anschließend die restlichen Pfirsiche aus dem Kompott in dünne Streifen schneiden und den Kuchen damit bedecken. Die Früchte dann mit der übrig gebliebenen Flüssigkeit aus dem Kompott bestreichen. Den Kuchen mit Minzblätter dekorieren und servieren.

Tipp

Bei der Pfirsich-Charlotte können die Pfirsiche auch durch andere Früchte, wie beispielsweise Erdbeeren ersetzt werden. Der Kuchen sollte gut gekühlt und frisch serviert werden, so schmeckt er am Besten.