

ERDBEER-CHARLOTTE



ERDBEER-CHARLOTTE

Schwierigkeitsgrad: normal

45 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 500 g frische Erdbeeren
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Himbeergeist (für Kinder Orangensaft)
- 12 - 16 Löffelbiskuits
- 250 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- Schlagsahne zum Verzieren



ZUBEREITUNG

297

Kcal

Bei 8 Portionen
pro Portion ca.

7

Gramm

Eiweiß

24

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

Zubereitung der Creme:

Erdbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen. 200 g sehr schöne kleine Beeren beiseite legen. Übrige Beeren mit dem Pürierstab zermusen. Eier trennen, Eigelb mit 50 g SweetFamily Zucker schaumig schlagen, mit Vanillinzucker und Milch verrühren. Im heißen Wasser so lange rühren, bis der Kochpunkt fast erreicht ist und die Creme dicklich wird. Im kalten Wasserbad etwas abkühlen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, in der heißen Creme auflösen, Erdbeermus nach und nach unterziehen. Masse kalt stellen. Löffelbiskuit mit Himbeergeist oder Saft beträufeln, eine Form mit geraden, glatten Seiten damit auslegen (es gibt spezielle Charlotteformen). Beginnt die Creme zu gelieren, Eiweiß mit restlichem SweetFamily Zucker zu Schnee und die Sahne steif schlagen. Zunächst Sahne dann Schnee unter die Creme ziehen. In die ausgelegte Form gießen, kalt stellen.

Dekoration:

Nach 6 Stunden kann man die Charlotte stürzen. Schlagsahne mit einer Spritztüte zur Verzierung auf die Charlotte spritzen. Mit übrigen Erdbeeren verzieren.

Obst: Erdbeer