



Erdbeercharlotte

Zutaten

Biskuitroulade:

- 5 Dotter
- 12 dag Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 Eiklar
- 10 dag Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 Pkg. Puddingpulver
- Marmelade nach Belieben

Creme:

- 250 ml Joghurt
- 125 ml Schlagobers
- 2 EL Rum
- 40 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Etwas Zitronensaft

- 4 Blatt Gelatine
- 150 g Erdbeeren





Zubereitung

Biskuit:

Backofen auf 195 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, für ca. 10 Minuten backen. Auf bezuckertes Papier stürzen und mit Marmelade und im warmen Zustand einrollen.

Dotter mit 2/3 des Zuckers und mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver vermengen.

Eiklar mit restlichem Zucker steif schlagen und mit dem Mehl unterheben.

Creme:

Erdbeeren waschen und klein schneiden.

Schlagobers steif schlagen. Joghurt, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen und den Schlag unterheben.

Gelatine nach Packungsangabe in Wasser erweichen. In den 2 EL Rum auflösen. 1 EL von der Creme zu der Gelatine geben und dann das Gemisch langsam in die Creme einrühren.

Charlotte:

Ein Backpapier mit etwas Zucker bestreuen. Den noch warmen Biskuit auf das Backpapier stürzen. Backpapier abziehen und Biskuit mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Mithilfe des Backpapiers möglichst eng und lückenlos über die lange Seite aufrollen. Biskuitroulade in etwa 2-3cm breite Stücke schneiden

Eine Schüssel (ca. 20cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen. Ausgekühlte Biskuitschnecken in die Schüssel legen, damit der Rand vollständig belegt ist.

Immer einen Teil Creme und abwechselnd gewürfelte Erdbeeren schichten, mit Creme abschließen und glatt streichen. Mit restlichen Biskuitschnecken als Boden abschließen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht festwerden lassen.

Frischhaltefolie abziehen und auf eine Tortenplatte stürzen. Folie abziehen und gekühlt servieren.

TIPP: Je nach Saison kann der Obstbelag angepasst werden!