

Hier und heute



Erdbeer-Charlotte mit Löffelbiskuit

Ob als Kuchen, mit Vanilleeis oder pur. Von Erdbeeren bekommen wir während der Saison nicht genug. Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt uns, wie Erdbeer-Charlotte mit Löffelbiskuit ganz leicht – und richtig köstlich- ohne Backofen gelingt.

Rezept

Erdbeer-Charlotte mit Löffelbiskuit

von Theresa Knipschild, für eine 26 cm Springform

Zutaten

- 600 g Löffelbiskuit aus dem Supermarkt
- 600 ml Sahne, kalt
- 500 g Magerquark
- 8 Blatt Gelatine
- 400 g Erdbeeren, gewaschen (200 g davon gezupft und in kleine Würfel geschnitten und 200 g halbiert oder ganz für die Garnitur)
- 100 g Erdbeerkonfitüre (alternativ pürierte Erdbeeren)
- 40 g Zucker
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- Mark ½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste

Zubereitung

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser circa 10 Minuten einweichen. 200 ml Sahne in einem kleinen Topf auf maximal 50 °C - es darf nicht dampfen - erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und im Topf verrühren. Restliche Sahne mit Zucker aufschlagen. Die warme Gelatine-Mischung mit Quark und 50 g Erdbeerkonfitüre in einer Schüssel schrittweise glatrühren. Zitronenabrieb und Vanille zugeben. Restliche Sahne unterheben. Zum Schluss die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Abschmecken, ob die Creme noch etwas gesüßt werden muss.

Nun den Boden der Springform mit ganzen Löffelbiskuit auslegen. Dann die Ränder der Backform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die ganzen Löffelbiskuite an den Rand stellen, so lange fortfahren, bis der gesamte Rand mit Löffelbiskuit versehen ist. Nun die Creme-Füllung in die Mitte füllen. Die obere Oberfläche etwas glattstreichen. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kaltstellen. Und dann die restliche Erdbeerkonfitüre auf der Oberfläche verstreichen. Wer mag, kann die Charlotte noch mit ganzen oder halbierten Erdbeeren dekorieren.