

Scharlotte mit Käsesahne



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|-------------------|
| Salz | 1 Prise(n) |
| Feinkristallzucker | 22 Dekagramm |
| Vollmilch | ¼ Liter |
| Weizenmehl (glatt) | 10 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - mittel | 5 Stk. |
| Eigelb / Eidotter | 4 Stk. |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | ½ Liter |
| Backpulver | 1 Messerspitze(n) |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Geriebene Zitronenschalen | 1 Stk. |
| Topfen / Quark | 50 Dekagramm |
| Gelatinepulver | 1 Pkg. |

Zubereitung:

Eine Roulade aus 5 Eiern (Schnee schlagen), 12 dag Zucker, 1 Vanillezucker, 10 dag Mehl und 1 Messerspitze Backpulver backen mit Marmelade füllen und zusammenrollen. Nach dem erkalten in ca. 1 cm Scheiben schneiden und eine Schüssel damit auslegen.

Für die Käsesahne die Milch mit 20 dag Zucker einer Priese Salz, der Zitronenschale und de 4 Eigelben unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. 1 Pkg. Trockengelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch einrühren etwas abkühlen lassen und mit dem Quark verrühren und unter den geschlagenen Schlag rühren.

Auf die Roulade füllen und mit der restlichen Roulade bedecken. Für einige Stunden kalt stelle.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1097-Scharlotte-mit-Kaesesahne.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at