

Charlotte mit Weincremefüllung von Tante Lu



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 240 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Liter
Orangenlikör	3 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	8 Stk.
Feinkristallzucker	375 g
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	100 g
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Blattgelatine / Gelatineblätter	14 Stk.
Trockener Weißwein	¼ Liter
Zitronen	1 Stk.
Weißer Tortenguss	1 Pkg.

Zubereitung:

Gelatineblätter in kaltes Wasser einweichen.

Zubereitung Biscuit:

4 Eigelb mit dem 125 g Zucker und einer Packung Vanillezucker dickschaumig aufschlagen. 4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Mehl, Puddingpulver und Backpulver vermischen vorsichtig unter die Eimasse heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig ausstreichen und bei 175 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen. Auf ein Geschirrtuch stürzen und mit Marmelade bestreichen, zur Roulade formen.

Die abgekühlte Roulade in Scheiben schneiden und eine Schüssel (sollte die Form einer Kuppel mit dem Durchmesser von 20 cm sein) damit auskleiden.

Creme:

Unbehandelte Zitrone auspressen.

4 Eigelb mit 150 g Zucker gut verrühren. Den Wein und Zitronensaft dazugeben.

Alles im Wasserbad schaumig schlagen und erhitzen, aber nicht kochen. Alle Keime im Ei werden somit abgetötet und das Ei stockt aber nicht.

Dann Gelatine nach Packungsanweisen auflösen und unterrühren. Die Masse kurz kalt stellen.

Die Sahne mit Eiweiß und Orangenlikör steif schlagen und unter die kurz vor dem Gelieren stehende Creme ziehen.

Die Masse in die Form geben und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag stürzen und die Biskuitscheiben mit einem klaren Tortenguss überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2167-Charlotte-mit-Weincremefuellung-von-Tante-Lu.html>

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