

Frisch gekocht
Donnerstag, 21. April 2016



Rezept von Eveline Wild

Charlotte Russe

45 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig



Zutaten

Für die Biskuitroulade: 5 Eidotter, 30 g Zucker, Salz, Vanille, Zitrone, 5 Eiklar, 90 g Zucker, 80 g glattes Mehl, 50 g Stärkemehl; 150-200 g passierte Himbeermarmelade.

Für die Creme: 250 g fertiger Vanillepudding, 80 g Staubzucker (gesiebt), 6 1/2 Blätter Gelatine, etwas Inländerrum, 500 g cremig geschlagenes Obers.

Außerdem: Frische Himbeeren, Himbeersauce (pürierte und passierte Himbeeren, leicht gezuckert, in kleiner Spritzflasche), Verbene (oder Melisse).

Zubereitung

Für die Biskuitroulade die Dotter mit Salz, Vanille, Zitrone und 30 g Zucker aufschlagen. Eiklar mit 90 g Zucker cremig schlagen. Beide Teile mischen und die versiebte Mehl-Stärke-Mischung unterheben. Gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Rohr bei 210 °C Heißluft ca. 10-12 Minuten backen.

Mit passierter Himbeermarmelade dünn bestreichen und sofort einrollen. Die Roulade restlos auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine halbrunde Schüssel (Durchmesser ca. 20-25 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und die Scheiben dicht an dicht einlegen. (Wichtig: So aufteilen, dass noch genug für den Abschluss der Charlotte übrig bleibt!)

Für die Creme die Gelatine in Wasser einweichen und gut ausdrücken. In Rum auflösen und in den fertigen, gezuckerten Vanillepudding einrühren. Obers unterheben und in die vorbereitete Form füllen.

Die restlichen Rouladenscheiben oben auf legen. Einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Mit frischen Himbeeren, Himbeersauce und Verbene garnieren.