

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 20. April 2017**



**Rezept von Evelyne Wild**

**Mini-Erdbeer-Charlotten**

**40 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 12 Stück**

Für die Biskotten: 5 Eidotter, 40 g Zucker, 5 g Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, 5 Eiweiß, 90 g Zucker, Salz, 135 g glattes Mehl, Zucker zum Bestreuen.

Für die Erdbeercreme: 250 g Erdbeermark, 110 g Zucker, 6 Blätter Gelatine, Saft und geriebene Schale von 1 Bio-Limette, 500 g geschlagenes Obers.

Außerdem: frische Melisse (vom Stock), frische Erdbeeren, 2 Meter erdbeerrotes Satinband (1 cm breit).

### **Zubereitung**

Für die Biskotten die Eidotter mit 40 g Zucker, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale aufschlagen. Eiweiß mit 90 g Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile mischen und das Mehl unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf 12 runde Tortenböden und für die Seitenränder Bahnen aus eng aneinanderliegenden Biskotten dressieren, mit Zucker bestreuen. Im Rohr bei etwa 190 °C in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen, ev. etwas zurecht schneiden und passende Formen (Ringe mit ca. 8 cm Durchmesser) mit den Böden und den Biskotten auslegen.

Für die Erdbeercreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Erdbeermark mit dem Zucker und der Limettenschale verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Limettensaft auf ca. 50 °C erhitzen. Zur eingeweichten Gelatine einen kleinen Teil des Erdbeermarks geben, gut verrühren und anschließend mit dem restlichen Erdbeermark verrühren. Das geschlagene Obers unterheben und die Masse in die vorbereiteten Formen füllen. Kalt stellen und vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren, Melisse und Stoffbändern dekorieren.