

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Brombeer-Charlotte

50 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten

Für das Gelee: 400 g Brombeersaft (oder ein anderer roter Fruchtsaft), 50 g Zucker, 6 Blätter Gelatine.

Für die Biskuitroulade: 5 Eier, 120 g Zucker, Salz, Vanillemark, geriebene Bio-Zitronenschale, 80 g glattes Mehl, 50 g Stärkemehl, 150-200 g passierte Brombeermarmelade.

Für die Vanillecreme: 300 g fertiger Vanillepudding (ausgekühlt und glatt gemixt), 100 g Eierlikör, 80 g Kristallzucker, 600 g Schlagobers, 6 Blätter Gelatine; 200-250 g Brombeeren (leicht zerdrückt bzw. klein geschnitten).

Außerdem: Frische Brombeeren, weiße Schokolade, Melisse.

Zubereitung

Für das Gelee die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, ausdrücken. Einen Teil vom Saft in einem Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zucker nach Geschmack zugeben, zum restlichen Fruchtsaft gießen, gut verrühren und in eine vorgekühlte Glasform schütten*. Um das Stocken zu beschleunigen, die Form für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen und einweilen die Zubereitung der Roulade erledigen.

Für die Biskuitroulade Eier mit Zucker, Salz, Vanille und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl und Stärkemehl versieben, unterheben und gleichmäßig auf Backpapier oder Backmatte streichen. Im Rohr bei 190-200 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen auf ein leicht angezuckertes Backpapier oder Küchentuch stürzen, mit passierter Brombeermarmelade dünn bestreichen und sofort einrollen. Restlos auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Stehend am Rand der Glasform auf dem schon gestockten Gelee aneinanderlegen. Die Reste der Roulade klein schneiden und im nächsten Arbeitsschritt in die Creme einarbeiten.

Für die Vanillecreme den Pudding mit Kristallzucker verrühren und kurz zur Seite stellen. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Gelatine im Eierlikör auflösen und in die Puddingmischung einarbeiten. Obers cremig aufschlagen und bis zur Verwendung kaltstellen. Schlagobers, Rouladenabschnitte sowie die zerdrückten Brombeeren unterheben. Vanillecreme in die Glasform gießen und kühl stellen. Wenn die Masse fest ist, die Torte mit weißen Schokoladenspänen, Brombeeren und Melisse garnieren.

***TIPP**

Eventuell nur die Hälfte des Gelees in die Form geben und den Rest für einen Geleespiegel auf der Oberseite verwenden.