

Beeren - Charlotte Rezept



- **Küche:** Britisch, Französisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel, Schwer

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Charlotten, die Klassiker der englischen Küche, gibt es in vielen Varianten. Das ist ein Dessert für jede Jahreszeit. Die Charlotten werden, je nach Saison, mit vielen frischen Früchten gemacht. Dadurch es ist immer ein beeindruckendes Dessert. Anstelle der Löffelbiskuits können Sie auch Biskuitröllchen nehmen.

Im Inneren ist immer eine köstliche, kalte Creme, in unserem Fall mit locker sahnigem Quark. Sie können Charlotten in die Formen, Eisbomben, gradwandigen Schüsseln oder auch in einer Springform (20 cm Ø) setzen. Die Charlotte schmeckt sehr gut mit Kaffee oder Tee. Das ist das perfekte Dessert, um Ihren Tag zu versüßen!

Zutaten

- 500 g frische Himbeeren oder halbierte Erdbeeren, geputzt oder TK - aufgetaut
- 150 g - 175 g handelsübliche Löffelbiskuits
- 8 Blatt weißer Gelatine, eingeweicht
- 800 g Bio - Magerquark
- 200 g Schlagsahne
- 150 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 2 - 3 EL Himbeergeist oder ein anderer Likör
- Einige frische Melisseblättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Charlottenform mit Klarsichtfolie auslegen, dann mit den Löffelbiskuits auslegen. 8 - 9 Löffelbiskuits quer halbieren und mit der Zuckerseite nach außen, aufrecht an den Rand der Springform stellen.

Schritt2

Den Quark mit 125 g Zucker und Vanillezucker verrühren, mit Himbeergeist oder einem anderen Likör abschmecken. 50 g der Beeren für die Garnitur zurück lassen, restliche unter die Quarkmasse legen. Die Gelatine gut ausdrücken, erwärmen und auflösen, „klümpchenfrei“ verrühren. Etwas kühl stellen, wenn es beginnt zu gelieren die Sahne in 2 Schritten locker unterheben. Vorsicht in die Form füllen, leicht aufstoßen, mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt3

Mit Hilfe der Folie vorsichtig aus der Form auf eine passende Platte stürzen, mit den restlichen Früchten, Melisseblättchen und Sahnetupfen ausgarnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts **Zutaten:** Beeren, Biskuit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beeren-charlotte/>