



Erdbeercrème - Charlotte mit Gervais-Minz Schaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Die etwas anspruchsvollere Zubereitung, „Nichts für Kalorienzähler!“

Zutaten

- Für den Bisquit:
 - 25g Butter
 - 75g Mehl
 - 75g Zucker
 - 4 Eigelbe
 - 3 Eischnee
 - 1 Glas Orangenkonfitüre
 - Prise Salz
- Für den Erdbeercrème:
 - 250 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen
 - Einige Erdbeeren für die Garnitur
 - 80 g Zucker
 - 6 Eigelbe
 - 2 cl Grand Manier
 - 1/4 l Milch
 - 1/4 l Sahne
 - 6 - 7 Blatt Gelatine (die Charlotte muss ja sturzfähig sein)
- Für den Minze Gervais Schaum:
 - 65 g Gervais Frischkäse
 - Etwas frische Minze, gehackt
 - Zucker nach Geschmack
 - Mark von 1 Vanillestange
 - Etwas Milch zum glattrühren
 - 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Eine "Crème Charlotte" legt man immer mit einem Biskuit aus, in diesem Fall mit einer kleinen "Bisquitroulade".

Schritt3

Hierzu benötige ich eine Eisbombenform; es geht aber auch mit einer Springform oder einer großen Salatschüssel!.

Schritt4

Die Bisquitroulade:

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder dem Mixer schaumig rühren.

Schritt6

Das gesiebtes Mehl dazu geben, verrühren und das steif geschlagenes Eiweiß unterheben.

Schritt7

Diese Masse dünn auf Back Trennpapier streichen, die Backzeit auf bei 180° ca. 25 - 30 min.

Schritt8

Danach den Teig vom Papier lösen, mit etwas Wasser bestreichen und abziehen; auskühlen lassen.

Schritt9

Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch geben, mit etwas erhitzter Orangenkonfitüre bestreichen, zu einer kleinen Roulade rollen.

Schritt10

(Höchstens 2, maximal 3 Umdrehungen, sonst wird es zu groß und unansehnlich)

Schritt11

Der Aufbau:

Schritt12

Die Roulade in 1cm dicke Scheiben schneiden und die Bombe oder Springform " bündig " dicht an dicht und ohne große Lücken auslegen.

Schritt13

Die Erdbeerfüllung:

Schritt14

Die frischen Erdbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen, den Grand Manier und ev. etwas Zucker hinzu geben.

Schritt15

Die Eigelb auf einem Wasserbad schaumig schlagen, und die heiße Milch dazu geben.

Schritt16

Weiterschlagen, die Eigelb gut sämig ausgaren.

Schritt17

Die in kaltem Wasser eingeweichte und wieder erhitzte Gelatine hinzufügen, unter ständigem Rühren einlaufen lassen, mit dem Erdbeermark mischen.

Schritt18

Kurz vor dem " Anziehen " die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt19

In die ausgelegte Form füllen und im Kühlschrank 2 - 3 Stunden anziehen lassen.

Schritt20

Der Gervais-Minz Schaum:

Schritt21

Den Gervais Frischkäse mit dem Vanillemark, dem Zucker, Curacao und etwas Milch glatt rühren und mit etwas frischer, in feine Streifen geschnittener Minze versetzen. Ev. noch mit etwas geschlagener Sahne auflockern.

Schritt22

Anrichtevorschlag:

Schritt23

Die Creme Charlotte stürzen und noch einmal mit der heißen Orangenkonfitüre abstreichen.

Schritt24

Mit Sahnetupfern ausspritzen und auf einen Spiegel von Gervaisrahm setzen. Mit frischen Früchten nach der Jahreszeit garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** bisquit, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeercreme-charlotte-mit-gervais-minz-schaum/>