



Leichte Himbeer - Charlotte mit Löffelbiskuits

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Ein Genuss für die Augen und den guten Geschmack, damit beindrucken sie ihre Gäste.

Zutaten

- Für die Creme:
- 600 g frische, vollreife Himbeeren
- 8 Blatt Gelatine, in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt
- 150 g Puderzucker
- 2 Cl Himbeergeist
- 400 g geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer 1/2 Zitrone oder Limone
- 2 Päckchen Löffelbiskuits
- Einige Zitronenmelisse Blättchen zum Ausgarnieren
- Etwas Puderzucker
- 1 Charlotten - oder Auflaufform, Schüssel, bzw. ein hoher Tortenring

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Creme:

Schritt3

Zunächst die frischen Himbeeren von der Blüte befreien, verlesen und durch ein Küchensieb pressen, streichen,

Schritt4

(Einige, besonders Schöne, für die Deko zurück lassen); den Puderzucker verrühren.

Schritt5

Die Gelatine gut ausdrücken und erhitzen. (Das geht in der Mikrowelle oder einem kleinen Töpfchen auf dem Herd ganz gut)

Schritt6

In das Himbeer Mark einlaufen lassen, mit Zitronenabrieb, Himbeergeist und einer Prise Salz abschmecken.

Schritt7

Mit dem Schneebesen verrühren, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben, die Masse einen Spritzbeutel füllen.

Schritt9

Der Aufbau der Charlotte:

Schritt10

In der Zwischenzeit eine Auflaufform, Schüssel, bzw. ein hoher Tortenring mit Unterboden zunächst mit Löffelbiskuits dicht an dicht, ebenfalls den Rand senkrecht auslegen.

Schritt11

Nunmehr die Creme vorsichtig hinein spritzen, damit nichts verrutscht, oben glatt streichen.

Schritt12

Mit Klarsichtfolie verschließen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Danach heraus nehmen, stürzen, bzw. den Tortenring abziehen.

Schritt15

Mit Sahnetupfern, den schönen Himbeeren und grünen Melisse Blättchen aus garnieren und mit Puderzucker "einstäuben".

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leichte-himbeer-charlotte-mit-loeffelbiskuits/>