



Schokoladen - Creme - Charlotte

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Jetzt kann das Osterfest kommen, als Dessert oder für das österliche Kaffeetrinken

Zutaten

- Für eine 18 cm Springform mit hohem Rand / 10 Portionen:
- 2 dünne Blätter Gekonntgekocht Biskuit oder 1 Boden aus dem Supermarkt
- 300 g braune Milkschokolade, zerbröckelt
- 750 ml Milch
- 350 ml geschlagene Sahne
- 2 Tütchen Vanille Zucker
- 6 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1/2 Tl Zimt
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 El Aprikosenkonfitüre
- Zum Überziehen:
- 50 ml Milch
- 50 g dunkle Schokolade mit hohem Kakao Anteil, zerbröckelt
- Bunte Schokoladeneier zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 4 - 5 min. einweichen. Die Springform auf dem Boden und 12 cm hoch an den Seiten mit Backpapier auskleiden.

Schritt3

Mit dem Biskuit zunächst den Boden auslegen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Einen weiteren Zwischenboden, zunächst zurück lassen.

Schritt4

Den Rest in 10 cm breite Streifen schneiden und den Rand dicht an dicht auslegen.

Schritt5

Die Schokoladen - Creme:

Schritt6

Die Milkschokolade mit dem Zimt und dem Vanille Zucker auf einem nicht zu heißen Wasserbad schmelzen, auflösen.

Schritt7

Die Eigelbe dazu geben und 4 - 5 min. mit den Schneebesen aufschlagen.

Schritt8

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, zimmerwarm abkühlen lassen.

Schritt9

Zuerst die geschlagene Sahne, dann das Eiweiß unter heben.

Schritt10

Die Hälfte der Creme über den Boden geben, den zweiten Boden darüber setzen und die restliche Creme verteilen.

Schritt11

Glatt streichen und mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt12

Der Überzug / Garnitur:

Schritt13

Die schwarze Schokolade in der erhitzten Milch zerfallen lassen, nur lauwarm abkühlen und gleichmäßig über der Charlotte verteilen.

Schritt14

Etwas abkühlen und mit bunten oder Schokoladen Ostereiern garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

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