

Charlotte mit Beeren

(kleine Torte ø 16 cm)



Mandelbiscuit:

3 Eier
112 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
60 g Mandeln
1 TL Backpulver

Fruchtfüllung:

200 g Himbeer/Erdbeerpüree (halb/halb – passiert)
3 Blatt Gelatine
40 g Zucker

Mascarpone-Füllung:

150 g Sahne
250 g Mascarpone
1 Blatt Gelatine
50 g Zucker
ca. 7 EL der Fruchtfüllung

Dekoration:

ca. 22-23 Löffelbiskuit
75 g Kuvertüre (weiß)
eine Schleife, frische Erd- und Himbeeren



So geht's:

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker und 2 EL heißem Wasser aufschlagen. Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen und auf zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Den Teig in eine Springform füllen und backen.

Backzeit: ca. 30 Min bei 185°C (175 °C Heißluft) . Den Biskuit vollständig auskühlen lassen und einmal halbieren.

Für die Cremes die Gelatine separat in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Gelatine ausdrücken, in einem Topf erwärmen und einen Teil der Creme zugeben, verrühren und dann alles zur Sahnemasse geben. Diese kurz kalt stellen, sodass die Creme leicht »stockt«. Währenddessen das Fruchtpüree erwärmen und die Gelatine darin auflösen.

Einen Tortenring auf 20 cm einstellen und die Löffelbiskuits am Rand dicht an dicht aufstellen. Den ersten Tortenboden einlegen und den Tortenring fest schließen. Nun ca. 7-8 EL der Fruchtfüllung unter die Sahnecreme rühren. Den ersten Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und in die Mitte die komplette Fruchtfüllung gießen.

Den zweiten Boden auflegen und die restliche Sahnecreme einfüllen. Für mind. 3 Std.kühl stellen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben und die Löffelbiskuits damit verzieren. Mit einer Schleife verzieren und mit frischen Erdbeeren und Himbeeren belegen.