

Charlotte Royal

Von Kuchenfee

Aus der Konditorei kenne ich die Charlotte Royal als die elegantere Schwester der klassischen Charlotte: **winzige Biskuit-Schnecken** kleiden die Schüssel aus, statt einzelner Löffelbiskuits, und im Anschnitt entsteht dieses zarte Spiralmuster, das einfach hübsch ist. Ich arbeite hier mit einem klassischen Schalotten-Biskuit vom Blech, gekochter Erdbeermarmelade und einer luftigen Creme aus Sahne und steifgeschlagenem Eiweiß, dazu ein dünner Mürbeteig-Boden für die nötige Stabilität beim Stürzen.

Den Biskuit rolle ich von der langen Seite einmal zur Hälfte auf, so bekomme ich zwei dünnere Rollen und am Ende richtig zarte Schnecken statt klobiger Scheiben. Im Inneren steckt eine zweite Schicht aus Beeren-Sahne-Creme mit frischen Himbeeren, die ich gerne mit einem Löffel Marmelade extra fruchtig abschmecke. Wichtig ist nur eines: **die Biskuit-Rollen vor dem Schneiden eine Stunde kühlen**, sonst zerquetscht jedes Messer die feine Spirale und die Optik ist hin. Hier kommt mein Rezept für die klassische Charlotte Royal mit Beerencreme:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	5 min	n/a	15 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 3 x Eier
- 3 x Eigelb
- 120 g Zucker
- Prise Salz
- 100 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- oder Vanillepuddingpulver

MÜRBETEIG

- 40 g Zucker
- 80 g Butter
- weich
- 120 g Mehl
- Prise Salz
- Zitronenabrieb oder Vanillemark, optional

HIMBEERMOUSSE

- 1 x Eiweiß
- 2 EL Zucker
- 250 ml Sahne
- 1 Himbeeren

Handvoll

- Frisch oder TK
- 2 Sahnesteig

Päckchen

SAHNECREME

- 250 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Sahnesteif

Päckchen

AUSSERDEM

- 2-3 EL Marmelade, rot
- rot
- 100 ml Sahne
- 10 x Himbeeren
- Pistazien
- gemahlen

Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Backblech
- Winkelpalette
- Gummilippe
- Schüssel
- Waage

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.
- 02** Eier, Eigelb, Zucker & Salz 10 Minuten aufschlagen.
- 03** Trockene Zutaten mischen und auf den Eierschaum sieben, mit Liebe unterheben.
- 04** Die Masse gleichmäßig auf das Blech verstreichen und etwa 5 Minuten hellbraun backen, danach vom Blech nehmen und mit einem Geschirrtuch abdecken und komplett auskühlen lassen.
- 05** Den Biskuit stürzen & das Backpapier entfernen & die Marmelade darauf verstreichen.
- 06** Entweder von der langen Seite her bis zur Hälfte aufrollen, schneiden & die zweite Hälfte aufrollen sodass man 2 dünne Rollen hat für kleine Schnecken, oder von der kurzen Seite aufrollen für große Schnecken. Die Rollen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank lagern, davor mit dem verwendeten Backpapier einrollen.

2. MÜRBETEIG

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 02** Die Zutaten zu einem Teig verkneten und auf einem Backpapier ausrollen. Nach Bedarf mit etwas Mehl aushelfen damit nichts am Nudelholz kleben bleibt.
- 03** Die Schüssel nehmen und auf den Ausgerollten Teig drücken um ihn auszusteichen. Den ausgestochenen Teig mit einer Gabel großzügig einstechen. (Meine Schüssel hatte einen Durchmesser von 22cm).
- 04** Den Mürbeteigboden etwa 8-12 Minuten backen, sodass er goldig braun ist, danach aus dem Ofen nehmen und noch heiss erneut mit der Schüssel ausstechen, danach komplett auskühlen lassen.

3. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Biskuitrollen mit einem feingezahnten Messer in 1cm starke Schnecken schneiden. Die Schnecken in der Schüssel eng an einander legen bis zur Schüsselkante.
- 02** Himbeeren halbieren oder leicht mit einer Gabel zerdrücken.
- 03** Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Sahne & Eiweiß vermengen und Himbeeren unterheben, nach Wunsch auch nochmal 2-3 EL Marmelade einrühren.
- 04** Die Creme in die Form geben und mit den restlichen Schnecken gleichmäßig bedecken.
- 05** Sahne mit Zucker & Sahnesteif steif schlagen, auf die Schnecken geben, mit dem Mürbeteig abdecken. Die Charlotte mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht abgedeckt/leicht beschwert kühlen.

4. GARNITUR

- 01** Eine Servierplatte auf die Torte stürzen und die Torte dann richtig rum stürzen. Schüssel & Folie entfernen. Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel auf die Torte spritzen. Mit Himbeeren & Pistazien ausgarnieren.