

Himbeercharlotte

Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man sehr schnell, dass eine echte Charlotte vom Löffelbiskuit-Mantel lebt und nicht von einem fertigen Tortenboden. Bei meiner Himbeercharlotte spritze ich den Biskuit deshalb selbst auf gestreiftes Backpapier auf, in genau den Streifen, die später sauber an der Springform stehen. So sieht der Anschnitt nach **drei klar getrennten Schichten** aus, mit einer hellen Himbeercreme zwischen zwei Böden und einem zarten Löffelbiskuit-Rand drumherum.

Mein USP: Ich arbeite hier mit **Agartine statt Gelatine** und ziehe drei Viertel der frischen Himbeeren direkt in die warme Eigelb-Zucker-Masse, damit das Aroma richtig durchzieht und nicht im Hintergrund verschwindet. Das Rezept ist die Schwester meiner Mandarinen-Charlotte aus dem letzten Video, nur eben in fruchtig-roter Sommer-Variante. Wichtig ist nur eines: **die Creme zügig zu Sahne und Böden geben, sobald die Agartine andickt**, weil sie viel schneller geliert als Gelatine. Hier kommt mein Rezept für die fruchtige Himbeercharlotte:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
4 Std.	12 min	n/a	4 Std. 12 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

LÖFFELBISKUIT

- 3 x Eier
- 190 g Zucker
- 66 g Mehl
- 1 1/2 TL Backkakao
- 1 Prise Salz

FÜLLE

- 4 Blatt Agartine
- 100 ml Wasser
- 100 ml Fruchtsaft
- 3 x Eigelb
- 70 g Zucker
- 250 g Beeren
- 200 ml Sahne

AUSSERDEM

- Etwas Beerenkonfitüre
- 200 ml Sahne
- 1 Paket Sahnesteif
- 1 Paket Vanillinzucker
- Frische Beeren
- Puderzucker

Werkzeuge

- Spritzbeutel
- Tülle
 - rund, 1cm
- Tülle
 - stern
- Küchenmaschine
- Waage
- Schneebesen
- Topf
- Springform
- Sieb

Zubereitung

1. LÖFFELBISKUIT

- 01 Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 02 Eier mit Zucker & Salz rund 10 Minuten kräftig aufschlagen.
- 03 Während dessen auf dem Backpapier etwa 7cm hohe Bahnen markieren, in die die Löffelbiskuit aufdressiert werden.
- 04 Den Backkakao mit Mehl gründlich vermengen, anschließend auf die Eiermasse sieben und mit Liebe unterheben.
- 05 Die Masse nun mit einem Spritzbeutel aufdressieren. Ich habe dafür eine Lochtülle mit 1cm Öffnung verwendet.
- 06 Vor dem backen noch großzügig mit Zucker bestreuen, dann in den heissen Ofen geben und einige Minuten ausbacken.
- 07 Aus der restlichen Masse 2 Tortenböden spritzen.

08 Nach dem backen auf dem Blech auskühlen lassen.

2. CREME

01 Wasser, Fruchtsaft und Agartine in einem Topf mindestens zwei Minuten aufkochen.

02 Während dessen das Eigelb mit Zucker über einem Bad schaumig aufschlagen bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse rund 70°C erreicht hat.

03 In die heisse Agartine Mischung etwa die Hälfte der Beeren geben und für einige Minuten weich kochen lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

04 Die Eigelbmasse unter die Beeren heben sobald diese noch lau warm ist. Dann die Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.

05 Die Löffelbiskuit in die Springform stellen, den ersten Boden einlegen und die Hälfte der Masse darauf geben, dann den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Creme befüllen.

06 Im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden durchkühlen.

07 Nun die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker aufschlagen und auf die Beerencreme verstreichen. Nochmal rund 60 Minuten durchkühlen.

08 Für die Garnitur die Konfitüre auf der Torte verstreichen, die Sahne mit einem Spritzbeutel zu Rosetten aufdressieren und frischen Beeren dekorieren.