



Erdbeer-Quark Charlotte

Zutaten für eine Form mit 16 cm ø

Löffelbiskuitteig.

- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl Type 405
- 3 g Backpulver (ca. ½ gestr. Teel.)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Eigelb mit 30 g Zucker hell-schaumig schlagen. Das Eiweiß in einer separaten, sauberen Schüssel mit einer Prise Salz und 50 g Zucker zu Eischnee schlagen. Den Eischnee locker unter die Eigelbmasse heben, das mit dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben und ebenfalls gut unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf das eine Blech spiralförmig zwei Kreise von ca. 15 cm Durchmesser spritzen. Als Hilfe habe ich mir mit dem Zirkel auf der Rückseite des Backpapiers Kreise vorgemalt. Auf das zweite Blech spritzt ihr nun, mit ausreichend Abstand zueinander, ca. 16-20 Streifen von 9 cm Länge (auch hier hilft es wenn man sich eine Hilfslinie auf die Backpapierrückseite zeichnet). Kreise und Streifen übersiebt ihr nun mit Puderzucker, wartet 10 Minuten und siebt noch einmal Puderzucker über den Teig. Danach geht's für 15-20 Minuten in den Backofen.

Die Teigstücke anschließend ganz abkühlen lassen und dann erst vom Backpapier nehmen. Ihr könnt sie auch über Nacht in einer Keksdose aufbewahren.

Quarkfüllung:

- 180 g Magerquark
- 1 El. Vanillezucker
- 1 El. Granatapfelsirup
- 1 El. Zitronensaft
- 25 g Zucker
- 150 g Sahne
- 1 El. Zucker
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 170 g kleingeschnittene Erdbeeren

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfelchen schneiden. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Magerquark mit Vanillezucker, Granatapfelsirup, Zitronensaft und Zucker verrühren. Die Sahne mit einem Esslöffel Zucker steifschlagen. Die eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auf milder Hitze schmelzen lassen und zunächst mit 1-2 Esslöffel Quarkcreme verrühren. Die Gelatinemasse dann unter die restliche Quarkcreme rühren, die Schlagsahne unterziehen und die Erdbeerenwürfelchen unterheben.

Erdbeerguss

- 200 g pürierte Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 1 El. Granatapfelsirup
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Blätter Gelatine
-

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren pürieren und mit dem Zucker, dem Sirup und dem Zitronensaft verrühren. Die eingeweichte Gelatine zusammen mit einem Drittel des Erdbeerpürees in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen und dann unter das restliche Erdbeerpüree rühren. Für 1-2 Stunden den Kühlschrank stellen.

Aufbau der Charlotte

Die Löffelbiskuits so nebeneinander legen, dass sie an einer Seite eine gerade Linie bilden (später oben). Das andere Ende gerade schneiden (später unten), so dass alle gleich lang sind. Die Löffelbiskuits aufrecht, mit der abgeschnittenen Seite nach unten, nebeneinander in eine 16 cm Springform stellen, so dicht, dass möglichst keine Lücke entsteht, durch die die Füllung später austreten könnte! Dann schneidet ihr den einen Teigkreis genau auf den Durchmesser zurecht, dass er unten in die Form eingepasst werden kann (das funktioniert sehr gut mit einer Schere) und dabei die Löffelbiskuits an den Formrand presst. Nun füllt ihr den Erdbeerquark ein. Auch die zweite Teigplatte schneidet ihr wieder wie beschrieben in

Form und deckt damit die Quarkfüllung ab. Wartet mit dem Übergießen des Erdbeergusses, bis dieser dickflüssig geliert ist, damit er nicht durch kleine Lücken der Löffelbiskuits nach außen läuft. Danach sollte die fertige Charlotte mindestens für 4-6 Stunden im Kühlschrank fest werden. Ihr sie zum Servieren mit etwas Schlagsahne oder nach Wunsch garnieren. Sehr hübsch und typisch für eine Charlotte ist das Zusammenbinden mit einem schönen, passenden Schleifenband.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>