



Erdbeere-Holunderblüte-Basilikum Charlotte

Biskuitrolle

- 4 Eier Gr. L
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ca. 150 g Erdbeermarmelade (Samtmarmelade)

Den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze aufheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Ebenso eine runde Form mit ca. 20 cm. Durchmesser. - Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem Drittel der Zuckers und dem Salz steifschlagen. Den restlichen Zucker zum Eigelb geben und diese ebenfalls hell-schaumig aufschlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Danach den restlichen Eischnee darüber geben und das Mehl darauf sieben. Alles zusammen locker unterheben. Gut 100 g des Teiges in die runde Form geben und ca. 8 Minuten backen. Den restlichen Teig gleichmäßig ca. 1 cm dick auf dem Backblech verstreichen. Etwa 8 Minuten bei 200 Grad, nicht zu dunkel backen, da der Teig sonst austrocknet und sich nicht mehr aufrollen lässt. Nach dem Backen sofort auf ein leicht angefeuchtetes Küchenhandtuch stürzen, nochmals umdrehen und auf der Backhautschicht dünn mit der Erdbeermarmelade bestreichen. Sogleich (ggf. mit Hilfe des Handtuchs) fest aufrollen und in Frischhaltefolie gerollt in den Tiefkühlschrank legen.

Holunderblütencreme

- 200 g griechischer Joghurt 10%
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 80 g Holunderblütensirup

- 3 ½ Blätter Gelatine
- 150 g Sahne
- 1 Teel. Zucker
- 230 g klein geschnittene Erdbeeren
- 8-10 Basilikumblätter, fein geschnitten

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Holunderblütensirup in einem kleinen Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den Joghurt mit dem Zitronenabrieb verrühren und löffelweise unter den Sirup rühren. Die fein geschnittenen Basilikumblätter dazugeben. Die Creme in den Kühlschrank stellen bis sie zu gelieren beginnt. (Diese Zeit solltet ihr euch nehmen, damit die Holunderblütencreme nicht zu dünn wird und später zwischen die Biskuitröllchen läuft!) Dann die Sahne mit einem Teel. Zucker steifschlagen und unter die Joghurtcreme ziehen. Zum Schluss die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben.

Fertigstellung.

- ca. 80 ml Holunderblütensirup

Eine halbkugelförmige Form/Schüssel (meine ist 20x9 cm groß und von Ikea) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Biskuitrolle mit einem sehr scharfen Messer in 1½ cm dicke Scheiben schneiden und die Schüssel dicht an dicht mit diesen Scheiben auslegen. Möglichst keine Löcher lassen! Anschließend bestreicht ihr die Biskuitrollenscheiben mithilfe eines Pinsels mit Holunderblütensirup und füllt dann die Holunderblütencreme in die so vorbereitete Form. Schneidet die runde Biskuitscheibe in die passende Größe und legt sie als Deckel auf die Creme. Mit Frischhaltefolie bedeckt, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren aus der Form auf einen Teller stürzen und nach Wunsch dekorieren.