



## Charlotte Exotic

*Die Fruchtpürees können selber hergestellt werden. Dafür die Früchte pürieren und noch einmal durch ein Sieb passieren. Wer es sich einfacher haben möchte, kann fertige Pürees aus purer Frucht kaufen. Das lohnt sich in jedem Fall bei [Maracuja](#)\*, finde ich.*

**Fruchtschichtplatte** (muss mindestens 2-3 Stunden vorher eingefroren werden)

- 100 g Maracujapüree
- 50 g Mangopüree
- 50 g Bananenpüree
- 60 g Erdbeerpüree
- 20 g Zitronensaft
- 35 g Zucker
- 5 g Gelatine (3 Blätter)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Alle Fruchtpürees mit dem Zitronensaft und dem Zucker in einem Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse in einen Ring (eine Form) mit 18 cm Durchmesser einfüllen. Die Schicht sollte ca. 1 cm dick sein. Mindestens 2-3 Stunden oder über Nacht einfrieren.

**Mürbteigplatte**

- 125 g weiche Butter
- 45 g Puderzucker
- 1 g Salz
- 115 g Mehl

Den Backofen auf 170 Grad Ober / Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und auf ein Stück Backpapier legen. Ein zweites Stück Backpapier darüber legen und den Teig 4 mm dick ausrollen. Die Teigplatte einige Minuten in den Gefrierschrank legen (am besten auf einem Schneidebrett o.ä. ). Danach das obere Papier abziehen, den Teig mit Mehl bepudern und mit dieser Seite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das letzte Papier abziehen und einen Kreis von 22 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden. 15 - 20 Minuten backen. Dabei darauf achten, dass sich währenddessen keine Wölbungen zeigen (wenn ja, kurz anpieksen ;-). Die Mürbteigplatte komplett auskühlen lassen. Vorsicht, der Teig ist warm noch sehr empfindlich und zart!

### **Löffelbiskuit**

- 3 Eiweiß
- 86 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 86 g Mehl
- optional: orange Lebensmittelfarbe
- Puderzucker zum Bestreuen

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auf der Rückseite eines Backpapiers einen Kreis von 18 cm Ø zeichnen, sowie zwei Streifen von jeweils 6 cm. Breite und ca. 35 cm Länge. Diese Linien dienen als Orientierungshilfe beim Teigaufspritzen. - Eiweiß mit dem Zucker und ggf. der Lebensmittelfarbe steifschlagen. Die Eigelbe vorsichtig unterrühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen und spiralförmig in den vorgezeichneten Kreis spritzen. Für den Rand zwischen den o. g. Streifen eine Art "Lattenzaun" spritzen (siehe Foto) .

Dabei sollten einige Millimeter Abstand zwischen den "Latten" eingehalten werden, da der Teig noch etwas aufgeht und später zusammenwächst. Zusätzlich können noch ein paar kleine Tupfen aus Teig gespritzt werden, die später zur Dekoration (oder zum Vernaschen ;-)) verwendet werden können. Alles noch einmal leicht mit Puderzucker übersieben und dann ca. 10-12 Minuten backen.

### **Mangocreme**

- 6 g Gelatine (3 ½ Blätter)
- 125 g Mangopüree
- 70 g Maracujapüree
- Abrieb einer halben Bio Orange
- 60 g flüssige Sahne
- 2 Eigelbe Gr L
- 50 g Zucker
- 220 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Fruchtpürees, Orangenabrieb und flüssige Sahne in einem Topf aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die heiße Fruchtsahne über die Eimasse geben, verrühren und wieder zurück in den Topf gießen. Die Creme bei milder Hitze auf 82 Grad bringen (nicht heißer, da

sonst das Eigelb gerinnt). Dabei immerzu rühren und die Creme zur [Rose abziehen](#). Das heißt, dass wenn man die Creme über einen Löffelrücken laufen lässt und leicht darauf pustet, sollte sie ein wellenartiges Muster bilden, welches nicht mehr verläuft und an eine Rose erinnert. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine in der Creme auflösen. Die Sahne cremig schlagen. Wenn die Fruchtcreme noch handwarm ist, die Sahne unterziehen.

### **Fruchttränke**

- 100 g Orangensaft
- 50 g Maracujapüree
- 

### **Aufbau**

Einen verstellbaren Tortenring auf 22 cm Durchmesser einstellen und auf eine Platte oder einen Teller stellen. Die beiden vorbereiteten Biskuitstreifen an einer langen Seite gerade schneiden und mit etwas Fruchttränke bestreichen.

Mit der Schnittseite nach unten in den Ring einpassen. Die Streifenlänge so zurechtschneiden, dass sie möglichst an den kurzen Seiten, wo sie aufeinandertreffen, keine Lücken haben, damit die Creme nicht herausläuft. Die Biskuitscheibe auf den Boden der Form legen (ggf. etwas zurechtschneiden) und ebenfalls mit der Fruchttränke bestreichen. Die Hälfte der Mangocreme einfüllen. Anschließend die gefrorene Fruchtscheibe möglichst gerade darauf legen. Die restliche Mangocreme darüber geben und glattstreichen. Die Torte mindestens eine Stunde in den Gefrierschrank stellen.

- 1-2 Essl. Orangenmarmelade
- 1 Mango
- 1 Ananas
- 1 Banane
- und /oder sonstige verfügbare Früchte nach Wunsch
- klarer Tortenguss oder Fruchtglasur nach diesem Rezept [klick](#)

Die Mürbteilscheibe auf einen Teller legen und mit der Orangenmarmelade bestreichen. Den Ring von der angefrorenen Torte lösen und diese vorsichtig auf den Mürbeteig stellen. Sollte der Mürbeteig überstehen kann er jetzt mit einem scharfen Messer noch einmal zurecht geschnitten werden. Die Früchte in kleine Stücke schneiden, auf der Torte verteilen und mit Tortenguss oder Fruchtglasur bestreichen. Diese hält die Früchte frisch und glänzend. Vor dem Servieren mit den kleinen Biskuitstücken und Ananasblättern garnieren.

Quelle: Gâteaux - Christophe Felder & Camille Lesecq

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2017

