



Menge 1 Springform (24 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

ERDBEER-CHARLOTTE

Erdbeeren und Sahne – eine Kombination, die nur noch mit einer frischen Joghurtcreme und knackigen Löffelbiskuits getoppt werden kann. Einfach köstlich, diese Erdbeer-Charlotte!



Zubereitung

- 1.** Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen.
- 2.** Für den Keksboden Butter zerlassen. Von ca. 25 Löffelbiskuits (je nach Breite) die untere Rundung abschneiden. Längere Stücke ringsum in die Springform stellen.
- 3.** Biskuitenden mit den restlichen Löffelbiskuits in einem Blitzhacker (alternativ in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes) fein zerkrümeln. Kekskrümel mit geschmolzener Butter mischen, in der Springform verteilen und gut andrücken, sodass auch die längeren Biskuitstücke fest stehen. Kalt stellen.
- 4.** Für die Füllung Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- 5.** Joghurt mit Quark, Creme fraîche, Diamant Zucker, Zitronenschale und 3 TL Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, im Topf erwärmen und auflösen.
- 6.** Joghurtcreme esslöffelweise unter Rühren dazugeben und alles glatt verrühren. Sahne mit 2 TL Diamant Zucker steif schlagen. 1–2 EL Sahne in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen. Restliche Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- 7.** Erdbeeren waschen, putzen und einige zum Verzieren zurücklegen. Restliche Erdbeeren in Stücke schneiden und unterheben.
- 8.** Joghurtcreme auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen. Mindestens 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 9.** Zum Servieren mit Sahnetupfen und restlichen Erdbeeren verzieren.

Zutaten

Für den Keksboden:

100 g	Butter
300 g	Löffelbiskuits

Für die Füllung:

1/2	Bio-Zitrone
7 Blatt	Gelatine
300 g	Joghurt (3,5 % Fett)
250 g	Quark (10 % Fett)
400 g	Crème fraîche
120 g	Diamant Raffinade Feine Körnung
250 g	Sahne
2 TL	Diamant Raffinade Feine Körnung
500 g	Erdbeeren

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.