



Menge 1 Halbkugel-Backform (23 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

HIMBEER-CHARLOTTE

Die Himbeer-Charlotte aus lockerem Biskuitteig und fruchtigen Himbeeren ist nicht nur optisch ein absolutes Highlight. Auch mit köstlichem Geschmack kann diese sommerliche Torte punkten.



Zutaten

Für den Teig:

3	Eier
3 EL	heißes Wasser
90 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Mehl
40 g	Speisestärke
200 g	Himbeer-Fruchtaufstrich (ohne Stücke und Kerne)

Für die Füllung:

10 Blatt	Gelatine
250 ml	Milch
150 g	Diamant Feinster Zucker
500 g	Himbeeren (frisch oder gefroren)
1	Zitrone
500 g	Sahne

Zubereitung

1. Für den Teig Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Wasser schaumig rühren, nach und nach Diamant Feinster Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Masse ca. 2 Minuten gut schaumig rühren. Eischnee dazugeben. Mehl und Speisestärke darüber sieben und mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Teig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C ca. 12–15 Minuten backen.
3. Sofort nach dem Backen auf ein mit Diamant Feinster Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier anfeuchten und abziehen. Sofort zügig mit Himbeer-Fruchtaufstrich bestreichen, dann den bestrichenen Boden mithilfe des Küchentuches fest aufrollen und abkühlen lassen.
4. Nach dem Abkühlen die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und eine leicht eingeölte Halbkugel-Backform (alternativ eine runde Schüssel) gleichmäßig mit den Scheiben auslegen.
5. Für die Füllung Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Diamant Feinster Zucker erhitzen, die eingeweichte Gelatine vorsichtig ausdrücken, dazugeben und darin auflösen. Ca. 10 Minuten kalt stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren.
6. Frische Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Alternativ gefrorene Himbeeren auftauen. Saft der Zitrone auspressen und mit Himbeeren mischen. Sahne steif schlagen. Himbeeren mit der abgekühlten Milch mischen, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Die Creme auf den Biskuitscheiben in der Halbkugel-Backform verteilen und glatt streichen.
7. Charlotte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Zum Servieren auf eine Platte stürzen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.