

Rezept

Charlotte »Siciliana«

Ein Rezept von Charlotte »Siciliana«, am 20.04.2024

Zutaten

200 g kandierte Früchte (z. B. Orangen, Zitronen, Ananas, Kirschen)	2 EL Maraschinlikör (oder Orangensaft)
500 g Ricotta (italienischer Frischkäse)	100 g Zartbitterschokolade
1 Päckchen Vanillezucker	100 g Puderzucker
300 g Sahne	1 Päckchen Vanillecremepudding zum Kaltrühren (z. B. Paradiescreme von Dr. Oetker)
Backpapier für die Platte	200 g Löffelbiskuits

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tortenring von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. 50 g kandierte Früchte für die Deko beiseitelegen. Den Rest klein würfeln und mit Likör mischen. Die Schokolade fein hacken.
2. Ricotta mit Puderzucker und Vanillezucker glatt rühren. Das Vanillecremepulver unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Zwei Drittel der Sahne unter die Ricottacreme rühren. Die gewürfelten kandierten Früchte und Schokolade vorsichtig unterheben.
3. Eine Tortenplatte mit Backpapier belegen, den Tortenring daraufstellen. Von den Löffelbiskuits an einem Ende etwa ein Drittel gerade abschneiden, die Stücke im Gefrierbeutel zerbröseln und auf den Boden streuen. Die übrigen Löffelbiskuits an den Rand des Tortenrings stellen. Die Creme einfüllen, die restliche Sahne darauf verteilen. Die Charlotte abgedeckt 3 Std. kalt stellen. Mit den übrigen kandierten Früchten garniert servieren.