

Rezept

Charlotte mit exotischer Fruchtcreme

Ein Rezept von Charlotte mit exotischer Fruchtcreme, am 22.09.2023

Zutaten

6 Eier	1 Prise Salz
100 g Zucker	100 g Mehl
150 g Erdbeerkonfitüre	8 Blatt Gelatine
2 EL Zitronensaft	3 Eigelbe
50 g Puderzucker	400 ml Maracuja- oder Pfirsichsaft
100 ml Maracuja- oder Mangosirup	300 g Sahne
Backpapier für das Blech	Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 runde Form von 1 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 222 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Eischnee und Mehl unterheben. Den Teig auf das Blech streichen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 10-12 Min. backen.
2. Auf ein leicht angefeuchtetes, mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, das Backpapier abziehen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, Biskuit damit bestreichen. Von der langen Seite her aufrollen.
3. Gelatine einweichen. Zitronensaft erhitzen, Gelatine darin auflösen. Eigelbe mit Puderzucker im Wasserbad dickcremig schlagen. Zunächst löffelweise Maracujasaft und -sirup, dann die Zitronengelatine einrühren. Zum Gelieren 20 Min. kühl stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Maracujacreme geliert, unterrühren.
4. Runde Form mit Klarsichtfolie auslegen. Roulade in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Form damit auslegen. Mit der Maracujacreme füllen. 3-4 Std. kühl stellen.