Rezept

Himbeercharlotte

Ein Rezept von Himbeercharlotte, am 06.06.2025

Zutaten

300 g	TK-Himbeeren (oder frische)
	5-6 EL Himbeergeist oder Likör (nach Belieben)
	½ Vanilleschote
5	frische Eigelb (Größe M)
200 g	Sahne
	Puderzucker zum Bestäuben
140 g	Zucker
5 Blatt	Gelatine
250 ml	Milch
	10-15 Löffelbiskuits (ca. 100 g;)
125 g	frische Himbeeren (nach Belieben)
	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Beeren mit 1 EL Zucker und 2 EL Schnaps oder Likör nach Belieben in einen Topf geben. Kurz aufkochen lassen, dabei mit einem Löffel zermusen. Das Himbeermark durch ein feines Sieb oder Passiergerät streichen und abkühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Milch, Schote und Mark in einen Topf geben und langsam unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die Schote herausfischen. Zwischenzeitlich Eigelbe und 100 g Zucker mit dem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich der Zucker möglichst vollständig aufgelöst hat und die Masse hellgelb ist – dabei aber nicht schaumig rühren. Ein Drittel der heißen Milch zu den Eigelben gießen und zügig unterrühren, dann nach und nach den Rest der Milch gründlich unter die Eigelbmasse rühren.

3. Eiermilch in einen Topf gießen (man kann ruhig den von der Milch nehmen, allerdings darf er keinen Belag am Boden haben). Bei kleiner bis mittlerer Hitze erhitzen, dabei mit dem Schneebesen rühren, bis die Eiermilch dickflüssig und leicht cremig wird – aufpassen, dass sie nicht zum Kochen kommt, sonst stockt das Eigelb! Durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme rühren und darin auflösen. Dann nach Belieben übrigen Schnaps (bis auf 1 EL) und nach und nach das Himbeermark unterrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt (nach 30-60 Min.).

4. Inzwischen eine runde Schüssel mit 1,2 l Inhalt dünn mit Öl auspinseln (so hält die Folie besser) und mit Frischhaltefolie auslegen. 2 EL Wasser mit 1 TL Zucker und nach Belieben übrigem Schnaps verrühren, die ungezuckerten Seiten der Löffelbiskuits leicht damit beträufeln. 2-3 Löffelbiskuits in die Mitte auf den Boden legen (die Zuckerseite nach außen), die übrigen ringsum, nicht ganz dicht an dicht, an den Rand der Schüssel stellen. Sahne und restlichen Zucker steif schlagen. Wer möchte, wäscht die frischen Beeren vorsichtig und tupft sie behutsam trocken.

5. Die Sahne vorsichtig, aber gründlich mit einem Teigspatel unter die Beerencreme heben. Dann in die Form füllen, wer möchte, legt dabei lagenweise immer wieder ein paar frische Beeren ein. Die Creme glatt streichen. Die Schüssel mit Folie abdecken und die Creme im Kühlschrank in ca. 6 Std. vollständig fest werden lassen. Zum Servieren die Folie öffnen, die Charlotte auf einen Teller stürzen, Folie abziehen und die Charlotte mit Puderzucker bestäuben.