

Rezept

Himbeercharlotte mit Schokolade

Ein Rezept von Himbeercharlotte mit Schokolade, am 23.04.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Milch
150 g Mehl	2 EL Kakao
1/2 Pck. Backpulver	300 g TK-Himbeeren
250 g Schokowaffelröllchen	250 ml Apfelsaft
2 Tortenguss rot	3 EL Zucker
400 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker
6 EL Schokoraspel	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen.
3. Den Boden mit einem Tortenring umstellen, die Waffelröllchen am Rand entlang aufstellen. Die Himbeeren mit dem Apfelsaft pürieren. Den Tortenguss mit dem Püree und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, auf den Boden geben, fest werden lassen.
4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Schokoraspeln untermischen und auf die erstarrte Himbeermasse streichen. Tipp: Wenn Sie es geistreicher mögen, tränken Sie den Tortenboden mit 2 EL Himbeergeist.