

# ERDBEER-CHARLOTTE MIT ERDBEERSAHNE



Erdbeer-Charlotte mit Erdbeersahne



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Kühlzeit  
**4.5 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

## BISKUIT

Eiweiß mit Salz steifschlagen. Zucker langsam zufügen und 1 Minute weiterrühren. Eigelb, Vanilleextrakt und Zucker in einer separaten Schüssel für etwa 3-5 Minuten verrühren. Mehl sieben und unterheben. Den Eischnee ebenfalls unterheben und die Biskuitmasse in einen Backring mit 20 cm Durchmesser einfüllen und glattstreichen und dann im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 15 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen.

## ERDBEERFÜLLUNG

Die Zitronenschale abreiben und für die Creme zur Seite legen. Die Erdbeeren gemeinsam mit dem Zitronensaft pürieren. Agaragar und Zucker zufügen und in einem Topf aufkochen lassen. Mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit das Agaragar wirken kann. Die Erdbeermasse nun lauwarm abkühlen lassen.

Die Zwischenzeit nutzen, um einen sauberen Backring um den Biskuit zu legen und den Rand mit Löffelbiskuit auszukleiden.

## CREME:

Sahne kurz verrühren und dann mit 4 TL Sanapart steif schlagen. Den Quark mit dem restlichen Sanapart, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb verrühren. Vorsichtig die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Torte spritzen, aber etwas Creme übrig lassen, so dass sie für 12 Deko-Tupfer ausreicht.

Die restliche Creme nun mit der Hälfte des Erdbeerpürees verrühren. Hierbei zuerst 3-4 EL der Sahnecreme mit den Erdbeeren verrühren und dann die restliche Sahne unterheben. Die Erdbeercreme auf die helle Creme spritzen.

Nun das restliche Erdbeerpüree darüber verteilen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten festwerden lassen.

Sobald das Erdbeermark fest ist, können die Sahnepuffer aufgespritzt und die Torte mit halbierten Erdbeeren und Minzblättern dekoriert werden.

Soll die Torte ein Geschenk sein, dann empfehle ich sie nach einer Kühlzeit von mindestens 4 Stunden mit einer Schleife zu dekorieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

## BISKUIT:

- 2 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 30 g Zucker
- 2 Eigelbe
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 15 g Zucker
- 50 g Mehl

## ERDBEERFÜLLUNG:

- 800 g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 1 Zitrone (Saft)
- 20 g Agar Agar
- 80 g Zucker

## CREME:

- 400 g Sahne
- 10 TL San-apart
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 50 g Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (Abrieb, unbehandelt)

## DEKORATION:

- 200 g Löffelbiskuits
- 6 Erdbeeren

# ERDBEER-CHARLOTTE MIT ERDBEERSAHNE



Eure Sally <3



**12** Minze  
(Blätter)