

Charlotte Royale à la André Rieu



Foto: André Rieu

Zutaten

- 5 Eier, getrennt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 120 g Zucker
- 2 EL warmes Wasser
- 175 g gesiebtes Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Zitronensaft
- 50 g Zucker zum Bestreuen
- 4 EL Nuss-Nougat-Creme
- ½ Liter Milch
- 2 Pck. Cremepulver für Mousse au Chocolat
- 1 Glas Schattenmorellen (abgetropft)
- 1 Beutel Gelatinepulver
- 1 Pck. Biskuit

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 180°C) vorheizen. Für die Biskuitrolle Eigelb, Vanillezucker und Zucker in einer Rührschüssel auf höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig schlagen. 2 EL lauwarmes Wasser kurz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver fein sieben und kurz unterrühren.

In einer separaten, sauberen und fettfreien Schüssel das Eiweiß ca. 3 Minuten lang steif schlagen. Evtl. ein paar Spritzer Zitronensaft oder 1 Prise Salz dazugeben. Nun den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Dann die gesamte Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen und 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Währenddessen die Schattenmorellen gut abtropfen lassen. Das Cremepulver mit dem Gelatinepulver mischen und die Mousse mit 500 ml Milch nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend kaltstellen.

Ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit den übrigen 50 g Zucker bestreuen. Den fertigen Biskuit vorsichtig auf das Tuch stürzen (das Backpapier zeigt nach oben). Damit der Biskuit weich wird und sich später problemlos rollen lässt, das Backpapier für ca. 2 - 3 Minuten mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Danach das Papier abziehen.

Dann die Nuss-Nougat-Creme auf den Kuchen streichen. Nun die Biskuitplatte mit dem unteren Geschirrtuch als Hilfsmittel vorsichtig zu einer festen Rolle zum Körper aufrollen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Eine Glasschüssel mit Frischhaltefolie auskleiden und, von der Mitte beginnend, die Schüssel mit den Biskuitscheiben eng auslegen. Bitte darauf achten, dass sich so wenig Freiraum wie möglich zwischen den Röllchen befindet.

Die abgetropften Kirschen unter die fertige Mousse heben und die Masse auf die Biskuitröllchen in der Schüssel füllen. Abschließend aus einem fertigen Biskuitboden einen Kreis entsprechend der Glasschüssel als "Boden" ausschneiden und die Charlotte damit belegen. Alternativ kann auch aus der Hälfte der oben angegebenen Menge ein Biskuit in einer Springform gebacken werden. Die Charlotte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren die Charlotte auf eine Kuchenplatte stürzen und vorsichtig die Glasschüssel entfernen - was durch die zuvor ausgebreitete Frischhaltefolie kein Problem sein dürfte.

BRISANT wünscht guten Appetit!