

Charlotte royale

von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossi

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Backblech, Frischhaltefolie

90 g Zucker	
3.0 Stück Eigelb	
3 cl Wasser	heisses Wasser! 15 ml = 1 EL
1.0 Stück Zitronen	unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale und (1 EL Saft (bei 10 Pers.) Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Abgeriebene Zitronenschale und -saft darunterühren.
3.0 Stück Eiweiss	
* 2.5 Prise Salz	Eisweisse mit dem Salz steif schlagen.
20 g Zucker	Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
70 g Mehl	Mehl langeweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse rechteckig ca. 5mm dick (ca. 26X35cm bei 10 Pers.) auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken ausstreichen. Backen: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Ofens.
20 g Zucker	
250 g Himbeerkonfi	Zucker auf einem Backpapier verteilen. Biskuit herausnehmen, auf das vorbereitete Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen, Biskuit mit Konfitüre bestreichen, satt aufrollen. Roulade in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, vorbereitete Schüssel damit auslegen.
4.0 dl Milch	
150 g Zucker	
5.0 Stück Eigelb	
* 12.5 Prise Salz	Alle Zutaten mit dem Schwingbesen in einer Pfanne gut verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen.
8.0 g Gelatine	1.6 g = 1 Blatt Gelatine Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft. Audgedrückte Gelatine unter die heisse Creme rühren, ca. 2 Min. weiterühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen. Ca. 2 Stund kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist.

3.5 dl Vollrahm Rahm schlagen. Creme glatt rühren. Schlagrahm drunterziehen, in die vorbereitete Schüssel füllen, glatt streichen. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 5 Std. fest werden lassen.

Charlotte auf eine Tortenplatte oder einen Teller stürzen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Für eine Schüssel von ca. 20cm, mit Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt.