

PORTIONEN

ca. 10

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

FALSCHER CHARLOTTE

Kuppelkuchen werden ja meist Charlotte genannt. Normalerweise wird eine Charlotte allerdings so gemacht, dass Bisquitrollenscheiben als Kuppel angeordnet werden und dann eine entsprechende Füllung eingefüllt wird, bevor ein entsprechender Bisquitboden daraufgelegt wird.

Da ich aber die Kuppel mit Erdbeeren ausgelegt habe, ist es meine falsche Charlotte.

Wenn nun aber die Arbeitskollegen – Du erinnerst Dich, das sind oftmals meine Versuchskaninchen – freudestrahlend von dem „weltbesten Erdbeerkuchen“ sprechen, dann macht es mich glücklich.

Dabei gibt es Kleinigkeiten, die das besondere ausmachen. Bei dieser falschen Charlotte sind es z.B. die Pfefferminzblättchen, die den Frischkick bringen, mit dem niemand so wirklich rechnet.

Viel Spass mit dem Rezept!



ZUTATEN

Für den Bisquitboden habe ich das Rezept für den **Bisquit mit Orange** verwendet

- ca. 400 g Erdbeeren
- 300 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 70-80 g **Erythrit** pulverisiert
- 6 Blatt Gelatine oder 1 Päckchen gemahlene Gelatine
- (ca. 50 ml bei gemahlener Gelatine zum Auflösen)
- frische Minzblätter
- etwas Zitronensaft
- Flavordrop Vanille oder echte Vanille

Hmmmmm, Erdbeeren satt!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Backe einen Bisquitboden nach z.B. nach diesem [Rezept](#) und lasse ihn auskühlen.

SCHRITT 2

Wasche die Erdbeeren, entferne die Blätter und trockne sie ab. Schneide die Beeren in ca. 2-3 mm dünne Scheiben.

SCHRITT 3

Lege eine Schüssel (Maße ca. 20 cm Durchmesser, ca. 10 cm tief) mit Frischhaltefolie aus und lege die Erdbeerscheiben möglichst flächig in die Schüssel. Im Grunde sollte die komplette Schüssel mit den Erdbeerscheiben ausgelegt sein.

SCHRITT 4

Schlage die Sahne auf. Verquirle den Frischkäse mit dem Erythrit (zu Pulver gemahlen) zu einer feinen Masse. Bereite die Gelatine nach Anweisung auf der Packung zu und füge sie zu der Frischkäsecreme.

Arbeite danach mit einem Schneebesen die Sahne unter.

Du kannst mit Vanille und etwas Zitronensaft den Geschmack nach Deinem Gusto anpassen.

SCHRITT 5

Schneide die Pfefferminzblätter ins kleine feine Stückchen und verteile sie über den Erdbeerscheiben.

SCHRITT 6

Gib nun ca. $\frac{2}{3}$ der Creme in die Schüssel und streiche sie bis zum Rand, so dass bis zu diesem Füllstand alles gut mit Creme bedeckt ist.

SCHRITT 7

Schneide noch 2-3 weitere Erdbeeren (oder einach die übrig gebliebenen Teile der Erdbeeren) in kleine Stückchen und verteile sie auf der Creme. Danach gib den Rest der Creme in die Schüssel. Es sollte nun nur noch ein Rand von einer Tiefe von ca. 3-4 cm übrig bleiben.

SCHRITT 8

Schneide nun den Bisquitboden so kreisrund aus, dass er dem Durchmesser der Schüssel entspricht und lege den Boden dann auf die Creme. (Die Reste des Bisquits kannst Du aufheben und gerne z.B. zu **Cake Pops** verarbeiten)

Lege nun die überstehende Frischhaltefolie über den Boden und stelle die Charlotte – am besten über Nacht – in den Kühlschrank.

SCHRITT 9

Wenn Du die Erdbeer-Charlotte nach der Kühlung aus dem Kühlschrank nimmst, stürzt Du diese auf eine Kuchenplatte oder einen Teller, entfernst vorsichtig die Frischhaltefolie und kannst den „weltbesten Erdbeerkuchen“ genießen.