Charlotte

Charlotte



Boden

- 4 Eier
- 4 Esslöffel heißes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 1 Teelöffel Backpulver

Zum Bestreichen

- 1 großes Glas Himbeerkonfitüre

Füllung

- 9 Blatt weiße Gelatine
- 3 sehr frische Eigelb
- 4 Esslöffel warmes Wasser
- 100 g Zucker
- Saft von 5-6 Orangen
- Saft von 1 Zitrone

- 3 sehr frische Eiweiß

Boden zubereiten

1. Die Eier schaumig schlagen.
2. Wasser zufügen und ganz luftig aufschlagen.
3. Danach Zucker, Salz und Vanillinzucker zufügen.
4. Alles zu einer hellcremigen Masse schlagen, bis der Zucker gelöst ist.
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben.
6. Mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben.
7. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 210-225°C auf der zweiten Schiene von unten etwa 10-12 Minuten backen.

Fertigstellen

1. Nach dem Backen die Biskuitplatte mit einem Messer vom Rand lösen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen.
2. Das Papier mit etwas Wasser anfeuchten und abziehen.

Formen und vorbereiten

1. Die Biskuitplatte schnell mit glattgerührter Konfitüre bestreichen und von der breiten Seite her mit Hilfe des Tuches aufrollen.

2. Auskühlen lassen und danach in Scheiben schneiden.

Füllung zubereiten

1. Für die Füllung die Gelatine 5-10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.
2. Eigelb und Wasser mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes sehr schaumig schlagen.
3. Beim Weiterschlagen Zucker einrieseln lassen. 250 ml Orangen- und Zitronensaft zugießen.
4. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Eigelbmasse verrühren.
5. Die Gelatine unter kräftigem Rühren zur gesamten Eigelbmasse geben.
6. Kalt stellen.
7. Wenn die Masse anfängt, fest zu werden, das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen.
8. Nun die Biskuitscheiben an den Rand einer gefetteten Schüssel legen und die Orangencreme hineinfüllen.
9. Oberfläche ebenfalls mit Biskuitscheiben belegen.
10. Die fertige Charlotte muss einen Tag im Kühlschrank gut durchziehen und wird dann auf eine Platte gestürzt.

Zutaten für eine Torte: