

Charlotte royale



Biskuit

4 Eier

75 g Zucker

75 g Mehl

220 g Himbeerkonfitüre

Creme

30 g Speisestärke

1 Päckchen Vanillepudding

9 Eigelb

400 ml Milch

3 Blatt weiße Gelatine

2 Vanilleschoten

500 ml Schlagsahne

150 g Zucker

1. Biskuit

Eier trennen.

Eigelbe und 50 g Zucker mit dem Handrührer schaumig schlagen. Mehl darauf sieben. 3 Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl mit ein Viertel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren, dann den restlichen Eischnee unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech die Masse verteilen (ca 30x40 cm), im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad auf der 2. Schiene von unten 6-7 min backen.

2. Biskuit mit dem Papier vom Blech nehmen und mit dem Papier nach oben auf ein mit Zucker

bestäubtes Küchentuch legen. Nach 3-4 min das Papier abziehen. Den Teig umdrehen.

Konfitüre darauf gleichmäßig verteilen. Teig zu einer festen Rolle aufrollen.

3. Eine große Schüssel mit Folie auskleiden. Die Rolle in dünne (1 cm) Scheiben schneiden, diese Scheiben in die Schüssel nebeneinander legen und damit auskleiden.
4. Creme
Für die Creme Stärke, Puddingpulver und Eigelbe mit 100 ml Milch verrühren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen. Restliche Milch mit 350 ml Sahne, Zucker, Vanillemark und den Schoten aufkochen und 15 min ziehen lassen.
5. Vanilleschoten herausnehmen, nochmals aufkochen, Eigelbmischung schnell einrühren und 1 min unter Rühren kochen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Abkühlen lassen.
6. Restliche Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Creme in die Biskuit-Schüssel füllen. Evtl. übrig geblieben Biskuitscheiben oben auf legen.
7. Alles mit Klarsichtfolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
8. Creme auf eine Platte stürzen, Folie entfernen. Mit Sahne reichen.