

Himbeer-Charlotte-Torte

Zutaten für 16 Portionen:

90 g Butter
 6 Eier (M)
 1 Prise Salz
 175 g Zucker
 100 g Mehl
 50 g Speisestärke
 2 TL Backpulver
 150 g Himbeer-Marmelade

Für die Füllung:

10 Blatt Gelatine
 700 g Himbeeren
 500 g Schichtkäse
 75 g Puderzucker
 abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
 5 EL Orangensaft
 Mark von 1 Vanilleschote
 200 g Schlagobers
 3 EL Orangen-Marmelade



Zubereitung:

Für das Biskuit Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben. Flüssige Butter unterziehen. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 13 Minuten backen (E-Herd: 200 °C). Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Backpapier abziehen und Biskuit mit dem Tuch von der langen Seite her aufrollen. Abkühlen lassen. Für die Füllung Gelatine einweichen. Himbeeren verlesen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 EL Schichtkäse verrühren. Restlichen Schichtkäse, Puderzucker, Orangenschale, Orangensaft und Vanillemark verrühren. Gelatinemischung unterrühren. Obers steif schlagen und unterheben. Himbeeren bis auf einige zum Verzieren ebenfalls unterheben.

Biskuit entrollen, mit Marmelade bestreichen, wieder aufrollen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schüssel mit rundem Boden mit Frischhaltefolie auslegen. Mit Biskuitscheiben auslegen. Creme einfüllen. Mit restlichen Biskuitscheiben belegen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen. Charlotte stürzen und die Folie abziehen. Orangen-Marmelade erhitzen und Charlotte damit bepinseln. Mit den restlichen Himbeeren verzieren.