

ERDBEER-CHARLOTTE, FRAGOLINO, VANILLE

FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

Timbalform, rund, gross
Klarsichtfolie

ZUTATEN

- Rapsöl zum Einfetten der Form
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker, fein
- 6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 1 Bio Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 1,5 dl Fragolino-Erdbeerlikör
- 3 Eiweiss, steif geschlagen
- 2,5 dl Vanilleschlagrahm, siehe Grundrezept Seite 44

GARNITUR

- 2 dl Erdbeercoulis, siehe Grundrezept Seite 44
- 500 g Erdbeeren, gewaschen
- 1 Minzezweig

ZUBEREITUNG

Die Timbalform mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Den Zitronensaft erhitzen und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen, nicht kochen. Den Fragolino, den Zitronensaft und den Zitronenabrieb unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee und den Vanilleschlagrahm vorsichtig unterrühren und in die Timbalform giessen. Glatt streichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Mindestens 6 Stunden im Eisschrank kühl stellen.

ANRICHTEN

Die Erdbeer-Charlotte auf einen Tortenständer stürzen, die Folie abziehen, mit der Erdbeercoulis übergiessen. Mit den Erdbeeren und einem Minzezweig garnieren.

Rezept von La Tavola

