



Zubereitungszeit: ca. 75 Min. davon 22 Min. Backzeit /
vor dem Stürzen - am besten über Nacht - kühlen

Schwierigkeitsgrad: geübt

Erdbeer- Charlotte - Fürst Pückler

ergibt ca. 12 Stücke



Zutaten:

4 Eier, 120 g Zucker,
1 Päck. Vanille-Puddingpulver
und 80 g Mehl

160 g Mehl, 120 g Butter,
50 g Puderzucker und die
Schale von 1/2 unbeh. Zitrone

ca. 180 g Erdbeermarmelade

9 Blatt Gelatine,

500 g Quark, 120 g Zucker,
1 Päck. Vanillezucker und den
Saft einer 1/2 Zitrone,

400 g Sahne

150 g pürierte Erdbeeren

80 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre



Zubereitung:

zu einem Biskuit verarbeiten. Bei 200 Grad ca. 10 Min. auf dem Blech backen und noch lauwarm von der breiten Seite her aufrollen.

rasch zu einem Mürbteig verkneten und kühl stellen. Den Teig ausrollen und in einer 26er Springform 12 Min. bei 200 Grad backen.

die Biskuitrolle wieder etwas ausrollen und mit bestreichen, wieder aufrollen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

in reichlich kaltem Wasser einweichen, quellen lassen, ausdrücken und erwärmen.

verrühren und die flüssige Gelatine an die Masse angleichen.

steif schlagen und unter die gelierende Masse ziehen.

Die Creme in drei Teile á ca. 350 g teilen. Unter einen Teil ziehen, unter den zweiten Teil die Hälfte von

heben. Mit dem Rest Kuvertüre den ausgekühlten Mürbteigboden bestreichen und erstarren lassen.

Eine Schüssel mit dem Durchmesser der Springform mit Frischhaltefolie auslegen und die Biskuitscheiben in der Form verteilen. Die Erdbeercreme in die Schüssel geben und glatt streichen. Kurz kühlen! danach die weiße Creme einfüllen - wieder kühlen! Die Schokocreame auf die helle Masse streichen, Mürbteigboden auflegen und etwas andrücken.

Torte gut kühlen - am besten über Nacht - auf eine Platte stürzen und anschließend mit Sahnetupfen und frischen Erdbeeren verzieren.