Nougat-Charlotte

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Kinder-Rezepte, Kuchen, Modekuchen, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für die Biskuitrouladen:

10 Eier (getrennt)
280 g Zucker
210 g Mehl
Zitronenschale
200 g Nuss-Nougat-Creme (Nutella)

Für die Füllung:

600 g Schlagobers
200 g weiße Kuvertüre
200 g Zartbitter-Kuvertüre
6 Blatt weiße Gelatine (oder 3 Päckchen Gelatine FIX)
Zum Verzieren Schokoröllchen

Zubereitung

Zucker und Dotter abtreiben. In der Küchenmaschine 12 Minuten schlagen lassen.
Zitronenschale, Schnee und Mehl dazugeben.
Der Teig wird auf gefettetem, bemehltem (oder mit Backpapier ausgelegtem) Blech gleichmäßig verteilt und im heißen Rohr etwa 15 Minuten gebacken.
Noch warm (!!) mit der Nuss-Nougatcreme bestreichen und zusammrollen.
Für die Füllung Sahne steif schlagen.
Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nach Packungsanweisung auflösen.
Die Hälfte des Schlagobers mit weißer Kuvertüre mischen und 2 EL flüssige Gelatine einrühren.
(Beim Arbeiten mit Gelatine FIX einfach das Gelatinepulver einrühren).
Restliches Schlagobers und Gelatine mit Zartbitter-Kuvertüre vermischen und in die Schüssel geben.
Die weiße Mousse dazugeben und alles mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Charlotte mit den restlichen Biskuitscheiben belegen und für mindestens 3 Stunden (Besser über die ganze Nacht) kalt stellen.
Charlotte stürzen und nach Wunsch mit Schokoröllchen und Staubzucker servieren.