Heidelbeer-Charlotte

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



Zutaten

Für die Biskuitrouladen:

10 Eier (getrennt)
280 g Zucker
210 g Mehl
Zitronenschale
Heidebeermarmelade

Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine (oder 6 Päckchen Gelatine FIX)
300 g Naturjoghurt
75 g Staubzucker
50 ml Zitronensaft (oder Himbeergeist)
500 ml Schlagobers
300 g Heidelbeeren

Zum Verzieren:

200 ml Schlagobers
1 TL Zucker
etwas Heidelbeermarmelade

Zubereitung

Zuerst einmal werden die zwei Biskuitrollen hergestellt, wenn sie nicht schon fertig gekauft wurden:
Zucker und Dotter abtreiben.

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 Heidelbeermarmelade oder Schokoladecreme bestreichen und zusammrollen.
Die fertigen Biskuitrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Eine runde, kuppelförmige Schüssel (etwa 3 L, mit Frischhaltefolie ausgelegt) mit etwa 2/3 der Biskuitrollenscheiben auslegen.
Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
Joghurt mit Staubzucker und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.
Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinem Topf bei schwacher Hitze auflösen (nicht kochen!).
Etwas Joghurtmasse einrühren.
Dann die Gelatinemischung unter die restliche Joghurtmasse rühren.
(Falls mit Gelatine FIX gearbeitet wid, einfach das Gelatinepulver in die Joghurtmasse gut einrühren).
Nun wird das Schlagobers steif geschlagen und unter die Joghurtmasse gehoben.
Zuletzt die gut abgetropften Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
Die Creme in die mit Biskuitscheiben ausgelegte Schüssel füllen und glatt streichen.
Mit den restlichen Biskuitrollenscheiben belegen und andrücken.
Die Schüssel für mindestens 2-3 Stunden kalt stellen, am besten über die ganze Nacht.
Die Kuppel auf eine passende Tortenplatte stürzen und die Folie vorsichtig abziehen.
Zum Verzieren den Schlagobers mit dem Zucker steif schlagen und in eine ISI-Sprühose füllen.
Jetzt werden vorsichtig Obers-Blumen an den unteren Tortenrand entlang gespritzt.
Mit Heidelbeermarmelade, oder Schokosauce die Schlagobers-Blümchen besprenkeln.
Bis zum Servieren unbedingt kalt stellen!