Charlotte mit Mango-Creme

Kuchen » Mango

Zutaten (12 Stücke)

» 230g Mehl
» 100g Butter/Margarine
» 280g Zucker
» 1 Prise Salz
» 1 TL abger. Zitronenschale
» 10 Eigelb
» 4 Eiweiß
» 20g Stärke
» 250g Himbeerkonfitüre
» 1/2 Vanilleschote(n)
» 250ml Milch
» 150g Mango
» 7 Blatt Gelatine
» 350ml Schlagsahne
» 1 EL Zitronensaft
» 200g Aprikosenkonfitüre

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 150g Mehl mit Butter, 50g Zucker, Salz, Zitronenschale verkneten. 60min kühlen. Ofen auf 160°C vorheizen. Teig rund ausrollen (Durchmesser 22cm), 8-10min auf einem vorbereiteten Blech backen.

2. Ofentemperatur auf 200°C erhöhen. 8 Eigelbe mit 100g Zucker, Eiweiß, 80g Mehl, Stärke verrühren. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 10min backen. Auf ein feuchtes Tuch stürzen, aufrollen und auskühlen lassen.

3. Biskuit ausrollen, mit Himbeerkonfitüre bestreichen, aufrollen. In 1cm dicke Scheiben teilen. Eine Form (Durchmesser 24cm) mit Pergament auskleiden, mit den Biskuitscheiben auslegen.

4. 2 Eigelbe mit 50g Zucker cremig rühren. Schote, ausgeschabtes Mark in Milch aufkochen, Schote entfernen. Milch unter die Eimasse ziehen, unter Rühren erhitzen. Hälfte davon mit pürierter Mango verrühren. Gelatine einweichen. 4 Blatt ausdrücken, in Mango-Creme auflösen. 3 Blatt ausdrücken, in übriger Creme auflösen. Cremes kalt rühren. Sahne steif schlagen, je zur Hälfte unterheben. Cremes im Wechsel in die Form geben. Mürbeteig auflegen. 3 Stunden kühlen, stürzen.

5. Rest Zucker, 100ml Wasser, Zitronensaft aufkochen, Aprikosenkonfitüre zufügen. Um 1/3 einkochen, passieren, 2min kochen. Charlotte damit überziehen.

Nährwerte: 500kcal/E7g/F22g/KH65g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005 Rezept-Nr: 1547

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke