

Charlotte Royale

etwa 8 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Schüssel (Ø 20 cm):

Rouladen:

3 Eier
100 g Zucker
2 EL Wasser, heiss
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
70 g Mehl
250 g Himbeerkonfitüre

Crème:

4 dl Milch
150 g Zucker
5 Eigelb
1 Prise Salz
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
3 ½ dl Rahm, steif geschlagen

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine Schüssel (Ø ca. 20 cm) mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 240 °C
Heißluft etwa 220 °C

2 Rouladen:

Die Eier trennen. Das Eigelb mit 90 g Zucker und dem heissen Wasser schaumig schlagen, bis die Masse ganz hell ist. Finesse und Zitronensaft darunter rühren. Das Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen. 1 Esslöffel Zucker nach und nach begeben und weiterrühren, bis die Masse glänzt. Das Mehl und den Eischnee lagenweise auf die Eigelbmasse geben und mit einem Teigschaber sorgfältig mischen. Den Teig ca. 5 mm dick auf das Backpapier austreichen.

Im vorgeheizten Ofen während ca. 4 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 240 °C

Heißluft etwa 220 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 4 Minuten

Herausnehmen und auf ein sauberes Backpapier stürzen. Sofort das mitgebackene Backpapier entfernen und mit dem Backblech zudecken. Auskühlen lassen. Biskuit mit Konfitüre bestreichen, satt aufrollen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die vorbereitete Schüssel mit den Rouladen auslegen.

3 Crème:

Für die Füllung Milch, Zucker, Eigelb, Salz und den Vanillestengel mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren. Unter Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen. Crème in eine Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Auskühlen lassen. Die Crème glatt rühren, die Gelatine dazu geben und gut verrühren. Den Schlagrahm darunterziehen und die Crème in die Schüssel mit den Rouladen füllen.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Charlotte auf eine Tortenplatte stürzen.