

Zitronen-Aprikosen-Charlotte

Ein herrlicher Sommertraum. Luftig, leicht und erfrischend. Diese Charlotte lässt sich auch gerne mit anderen Früchten belegen und ist nicht beleidigt, wenn sie eine Nacht kühl gestellt wird.

Zutaten

für eine Springform
von 20 cm ø

Biskuit

4 Eier
Salz
120 g Zucker
80 g Mehl
60 g Maizena
1 TL Backpulver

150 g Lemon Curd

Creme

4 Blatt Gelatine
120 g Magerquark
180 g griechisches Joghurt
1 TL Zitronenschalenabrieb
2 EL Zitronensaft
70 g Puderzucker
2 EL Limoncello
3 Aprikosen
3,5 dl Rahm

Tränken und Garnitur

2 EL Limoncello
1 EL Zitronensaft
1 EL Puderzucker

Zubereitung

Etwa 1 Stunde + mindestens 4 Stunden kühlen

1 Für das Biskuit die Eier trennen. Eiweisse mit 4 Esslöffeln Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen. Eigelbe kurz unterrühren. Mehl, Maizena und Backpulver daraufsieben und vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.

2 Ein Backpapier mit 1–2 Esslöffeln Zucker bestreuen, gebackenes Biskuit sofort daraufstürzen und sofort vorsichtig abziehen. Lemon Curd zügig auf das heisse Biskuit streichen. Biskuit sofort von der Längsseite her aufrollen und abkühlen lassen.

3 Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Limoncello erwärmen, Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und unter die Quarkcreme rühren und kühl stellen. Aprikosen in dünne Spalten schneiden. Sobald die Creme fest wird, den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen.

4 Biskuitrollen in 18–20 Scheiben schneiden. Boden und Rand der Springform dicht mit den Scheiben auslegen. Limoncello, Zitronensaft und Puderzucker verrühren, Biskuit gleichmässig damit beträufeln. Die Hälfte der Creme in die Form streichen und mit den Aprikosen belegen. Restliche Creme kuppelförmig daraufstreichen und leichte Wellen in die Oberfläche drücken. Charlotte mindestens 4 Stunden kühl stellen. Aus der Form lösen und garnieren.

