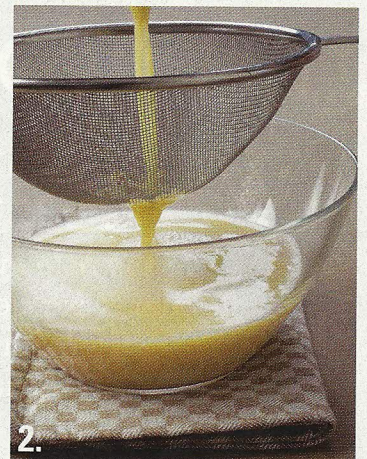


Schritt für Schritt



1.

Gelatineblätter einzeln ins kalte Wasser geben, ca. 5 Min. einlegen, Gelatineblätter ausdrücken.



2.

Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, damit der Vanillestängel und eventuelle Klümpchen zurückbleiben.



3.

Löffelbiskuits an einem Ende ca. 3 cm kürzen. Mit der Schnittfläche nach unten und der Zuckerseite nach aussen dem Formenring entlang aufstellen.

Weissbier-Charlotte

Vorbereiten und zubereiten: ca. 45 Min.

Reifezeit: ca. 7 Std.

Für einen Springformenring oder eine Souffléform (siehe «Gewusst wie») von ca. 18 cm Ø

4 dl Weissbier (z. B. Münchner Hefeweissbier)

150 g Zucker

5 frische Eigelbe

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

1 Prise Salz

6 Blatt Gelatine, in Wasser eingelegt (siehe Bild 1)

ca. 16 Löffelbiskuits (ca. 140 g)

3½ dl Rahm, steif geschlagen

1. Bier und alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen in einer Pfanne gut verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen.

2. Ausgedrückte Gelatineblätter unter die heisse Creme rühren, ca. 2 Min. weiterrühren. Absieben (siehe Bild 2), eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen. Ca. 2 Std. kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist.

3. Springformenring mit wenig Öl bestreichen und mit Folie überziehen, auf eine Tortenplatte stellen, mit Löffelbiskuits auslegen (siehe Bild 3). **4.** Creme glatt rühren. Schlagrahm darunterziehen, in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 5 Std. fest werden lassen. Den Springformenring erst kurz vor dem Servieren entfernen.

Pro Stück (%): 21 g Fett, 6 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate, 1501 kJ (359 kcal)



Gewusst wie: Wer keinen genügend grossen Springformenring hat, kann auch eine Souffléform, d. h. eine Schüssel mit geradem Rand, verwenden. 2 Streifen Backpapier kreuzweise hineinlegen, sodass die Enden über den Formenrand ragen, mit Klarsichtfolie bedecken. Biskuits und Creme einfüllen. Mithilfe der Streifen kann die Weissbier-Charlotte besser aus der Form gehoben werden.