

Charlotte mit Mascarpone-VERPOORTEN-Creme

Zutaten

(für ca. 12 Stücke)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
250 g Aprikosen-Konfitüre
1 Dose Aprikosen, 850 ml
250 g Sahne
6 Blatt Gelatine
500 g Mascarpone
150 g Vollmilch-Joghurt
1 Biskuitboden



Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 Gramm Zucker steif schlagen. Eigelbe, 50 Gramm Zucker und Vanillezucker heiß schlagen. Dann die Masse kalt schlagen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver unterziehen; danach das Eiweiß unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein Küchentuch legen. Die Konfitüre erwärmen und 2/3 auf den Biskuitboden streichen; längs aufrollen und auskühlen lassen. Die Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Schüssel (ca. 25 cm Ø) dicht zusammenlegen.

Die Aprikosen abtropfen lassen und klein würfeln. Die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone, Joghurt, den restlichen Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Ca. 2 Esslöffel dieser Creme erwärmen, die Gelatine darin auflösen und mit der restlichen Masse verrühren; zuletzt die Aprikosenwürfel unterheben und die Sahne unterziehen. Die Masse in der Form glatt verstreichen und den Tortenboden darauf setzen. Über Nacht kalt stellen, am nächsten Tag stürzen und mit der restlichen, erwärmten Konfitüre bestreichen.

[Link zum Rezept: Charlotte mit Mascarpone-VERPOORTEN-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de