

## Rezept zum Nachkochen

### Pikante Charlotte mit Ricotta-Kräuter-Füllung

ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM  
(25 CM, CA. 10 STÜCKE)

Für den Biskuit:

4 Eier, Salz, 80 g Mehl (Type 405), 1/2 TL Backpulver

Für die Kräuterfüllung:

je 1 Bund Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Basilikum

250 g Ricotta, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

40 g Pinienkerne, 120 g Sahne, 1/2 Pck. Sahnefestiger

8 getrocknete Tomaten (in Öl), 10–12 schwarze Oliven (ohne Stein)

250 g Ricotta



#### ZUBEREITUNG:

**1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Eier und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät in 3–4 Min. zu festem Schaum aufschlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterziehen. Den Teig auf dem Blech ausstreichen und 8–10 Min. im Ofen backen. Ein weiteres Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche bereitlegen. Das Blech herausnehmen, den Biskuit samt Backpapier darauf stürzen und abkühlen lassen.

**2** Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit der Ricotta pürieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Das Backpapier vom Biskuit abziehen. Zwei Stücke in Formgröße (ca. 25 x 6 cm) abschneiden, den übrigen Biskuit mit der Kräutercreme bestreichen und aufrollen. Fest in Alufolie wickeln und 2 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

**3** Die Pinienkerne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnefestiger aufschlagen. Die Tomaten abtropfen lassen und fein schneiden. Die Oliven hacken. Ricotta mit Pinienkernen, Tomaten und Oliven verrühren und die Schlagsahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Die Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, sodass die Folie über die Ränder hinausreicht, am Boden ein Biskuitstück passend einlegen. Ein Drittel der Ricottacreme darauf verstreichen. Die Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Die Seiten der Form mit senkrecht stehenden Scheiben auskleiden und eine Lage auf die Ricottacreme geben. Ein weiteres Drittel der Ricottacreme darauf verstreichen und mit dem zweiten Biskuitstück abdecken. Die übrige Ricottacreme darauf verstreichen und mit Scheiben der Kräuterrolle abdecken. Die Klarsichtfolie fest andrücken und die Charlotte für weitere 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5** Die Charlotte zum Servieren mithilfe der Folie aus der Form heben, anschließend die Folie entfernen. Zum Servieren in Scheiben schneiden, Salat dazu reichen.