

## Rezept zum Nachbacken

### Apfel-Beeren-Charlotte

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø; 12 STÜCKE)

9 Eier, Salz, 200 g Zucker (+ Zucker für das Küchentuch)

80 g Weizenmehl (Type 550), 20 g Speisestärke

1 TL Backpulver, 200 g Preiselbeerkonfitüre

8 Blatt Gelatine, 300 ml naturtrüber Apfelsaft

500 g Sahne, Mark von 1 Vanilleschote

4 EL Zitronensaft, 2 EL Calvados

100 g Apfelmus (Glas),

2 EL Preiselbeerkonfitüre und einige Minzeblätter zum Dekorieren



#### ZUBEREITUNG:

**1** Alle in der Zutatenliste aufgezählten Zutaten abwägen/-messen und bereitstellen. Die Eier trennen. (3 Eiweiße bleiben übrig und sind anderweitig zu verwenden!)

**2** 4 Eiweiße, 3 EL Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen und 3 Min. weiterschlagen. 4 Eigelbe kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 11–12 Min. backen.

**3** Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen. Die Preiselbeerkonfitüre glatt rühren und gleichmäßig auf den heißen Biskuit streichen. Biskuit mit Hilfe des Tuches fest aufrollen und abkühlen lassen.

**4** Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Apfelsaft, 200 g Sahne und Vanillemark aufkochen. 5 Eigelbe und 50 g Zucker in einer Metallschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes 1 Min. aufschlagen. Die heiße Apfelsaftmischung unter Rühren dazugießen und die Masse im heißen Wasserbad so lange unter Rühren erhitzen, bis sie cremig-dicklich wird (nicht kochen!). Ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Zitronensaft, Calvados und Apfelmus unterrühren.

**5** Die Schüssel in Eiswasser stellen, ab und zu umrühren. Restliche Sahne steif schlagen. 2 Eiweiße mit 1 Prise Salz ebenfalls steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen und 3 Min. weiterschlagen. Sobald die Apfelmasse geliert, die Sahne, dann den Eischnee unterheben.

**6** Die Biskuitrolle in 30 Scheiben schneiden. Den Boden der mit Backpapier ausgelegten Springform dicht mit ca. 18 Scheiben auslegen, restliche Scheiben mit den Schnittflächen nach außen/innen an den Rand setzen. Apfelcreme in die Form streichen und die Charlotte zugedeckt über Nacht kühl stellen. Zum Anrichten 2 EL Preiselbeerkonfitüre in die Mitte der Torte setzen und einige Blätter Minze zur Verzierung auf der Torte verteilen.