



Champagner - Charlotte mit mariniertem Beerenallerlei

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Yield :** 8 - 10
- **Portionen:** 6 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 4m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6 - 8', 'yield' : '8 - 10' });
```

Sicherlich nicht für jeden Tag, sondern für einen besonderen Anlass.

Eine edle Kreation aus weißer Schokolade mit Champagner, die auf Ihre Gäste Eindruck hinterlassen wird.

Dazu gesellen sich sommerliche Beerenfrüchte, die mit Marc de Champagne mariniert sind, einfach ein Schmaus für die Augen und einen tollen Geschmack.

Zutaten

- Für die Charlotte:
- 20 große Löffelbiskuits
- 250 ml Champagner oder Sekt
- 100 g weiße Kuvertüre, grob gebrochen, geschmolzen
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 100 g Zucker
- 250 g geschlagene Sahne
- Saft und Abrieb 1 Limette oder Zitrone
- 6 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- Für das Beerenallerlei:
- 100 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen. ev. halbiert
- 100 g vollreife Himbeeren, geputzt
- 100 g Blaubeeren, geputzt, gewaschen
- 3 El Marc de Champagne
- 40 g - 50 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Löffelbiskuits an einer Seite anschneiden, damit sie in der Springform (20 cm Ø, 7 cm Höhe) besser stehen. Dicht an dicht mit der Zuckerseite nach außen um den Rand legen - stellen.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad weiß - cremig aufschlagen, die Eigelbe gut „aus garen“. Die geschmolzene Kuvertüre, Limettensaft und Abrieb verrühren. Die gut ausgedrückte, erwärmte Gelatine dazu geben, auflösen. Kalt stellen, anziehen lassen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne und das Eiweiß mit dem Schneebesen unterheben. In die Springform füllen, glatt streichen; mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Schritt3

Danach den Rand entfernen und mit einer Palette vorsichtig auf eine Kuchenplatte geben. Die vorbereiteten Beeren mit dem Puderzucker mischen und mit Marc de Champagne marinieren, etwas durchziehen lassen. In die Mitte schichten oder drum herum verteilen.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-charlotte-mit-frischem-beerenallerlei/>