



# Schokoladen - Creme - Charlotte

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Jetzt kann das Osterfest kommen, als Dessert oder für das österliche Kaffeetrinken

## Zutaten

- Für eine 18 cm Springform mit hohem Rand / 10 Portionen:
- 2 dünne Blätter Gekonntgekocht Biskuit oder 1 Boden aus dem Supermarkt
- 300 g braune Milkschokolade, zerbröckelt
- 750 ml Milch
- 350 ml geschlagene Sahne
- 2 Tütchen Vanille Zucker
- 6 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1/2 Tl Zimt
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 El Aprikosenkonfitüre
- Zum Überziehen:
- 50 ml Milch
- 50 g dunkle Schokolade mit hohem Kakao Anteil, zerbröckelt
- Bunte Schokoladeneier zum Garnieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 4 - 5 min. einweichen. Die Springform auf dem Boden und 12 cm hoch an den Seiten mit Backpapier auskleiden.

### **Schritt3**

Mit dem Biskuit zunächst den Boden auslegen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Einen weiteren Zwischenboden, zunächst zurück lassen.

### **Schritt4**

Den Rest in 10 cm breite Streifen schneiden und den Rand dicht an dicht auslegen.

### **Schritt5**

Die Schokoladen - Creme:

### **Schritt6**

Die Milkschokolade mit dem Zimt und dem Vanille Zucker auf einem nicht zu heißen Wasserbad schmelzen, auflösen.

### **Schritt7**

Die Eigelbe dazu geben und 4 - 5 min. mit den Schneebesen aufschlagen.

### **Schritt8**

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, zimmerwarm abkühlen lassen.

### **Schritt9**

Zuerst die geschlagene Sahne, dann das Eiweiß unter heben.

### **Schritt10**

Die Hälfte der Creme über den Boden geben, den zweiten Boden darüber setzen und die restliche Creme verteilen.

### **Schritt11**

Glatt streichen und mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt12**

Der Überzug / Garnitur:

### **Schritt13**

Die schwarze Schokolade in der erhitzten Milch zerfallen lassen, nur lauwarm abkühlen und gleichmäßig über der Charlotte verteilen.

### **Schritt14**

Etwas abkühlen und mit bunten oder Schokoladen Ostereiern garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-creme-charlotte/>