

Erdbeer-Charlotte à la Fürst Pückler

Mürbeteig trifft auf Bisquitrolle mit einer feinen „Fürst-Pückler“ Schichtfüllung. Als Kuppeltorte mit Hilfe der Lumara®-Kuppelform ein leckerer Hingucker!

Bisquitboden:

4 Eiweiß

1 Pri. Salz

1 TL Zitronensaft

4 EL Mineralwasser mit Hilfe des Rühraufsatzes **4 Min./Stufe 4** steifschlagen. 30 Sek. vor Ende

120 g Zucker nach und nach dazurieseln lassen. Masse in eine Schüssel umfüllen und

4 Eigelb unterheben. Dann mit einem Sieb

1 Pck. Vanillepuddingpulver (38g)

85 g Dinkelmehl 630er

1/2 Pck. Backpulver hinzusieben und mit Hilfe des Softliners oder einem Schneebesen locker unterheben.

Vario-Rost mit Dauerbackfolie und dem Garprofi (gr. rechteckige Form), alternativ ein Backblech bereitstellen und die Kuchenmasse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen **ca. 12 Min./200°C** backen (auf dem Backblech kann es etwas länger dauern).

Nach dem Backen, den Bisquitboden auf ein etwas gezuckertes Handtuch stürzen und direkt mit Erdbeermarmelade bestreichen,

dann von der langen Seite her aufrollen und bei Seite stellen.

Mürbeteigboden:

160 g Dinkelmehl 630er

110 g Butter

50 g Puderzucker

Schale 1/2 Zitrone alles **25-30 Sek./Stufe 5** verkneten und in eine 26er Form, rund wie den Torten-Profi füllen. **15-20 Min./180°C Ober-/Unterhitze** backen. Mixtopf spülen.

Rühraufsatz einsetzen

400 g Konditorsahne auf **Stufe 3,5** bis zur gewünschten Festigkeit steifschlagen und umfüllen.

9 Blatt Gelatine in Wasser einweichen, anschließend abgießen und auf dem Herd etwas erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat.

500 g Quark

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

Saft einer 1/2 Zitrone auf Stufe **4 ca. 30 Sek.** cremig rühren. Nun 3-4 EL dieser Masse an die Gelantine angleichen bevor die ganze Masse hinzu kommt und die geschlagene Sahne untergehoben wird mit dem Spatel.

Diese Masse nun auf 3 Schüsseln aufteilen.

150g Erdbeeren **5 Sek./Stufe 5** vermischen und dann 1 Teil der Quarkmasse hinzugeben, auf **Stufe 3 ca. 10 Sek.** cremig rühren.

Die Kuppelform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Bisquitrolle in 1 cm breite Röllchen teilen und diese damit auskleiden. Nun die Erdbeermasse als 1. Schicht einfüllen, für

5 Min. in den Kühlschrank und Mixtopf spülen.

Nun darauf einen weiteren Teil der weißen Quark-Masse drauf geben und verstreichen, wieder kühl stellen.

80 g Zartbitterschokolade ...**5 Sek./Stufe 7** zerkleinern, nach unten schieben mit dem Spatel. dann **3 Min./50°C/Stufe 1** schmelzen. 40 g dieser geschmolzenen Schokolade nun mit dem dritten Teil der bei Seite gestellten Masse vermischen, die anderen 40 g Schokolade nehmen und den Mürbeteigboden damit verstreichen. Wieder kann man auf **Stufe 3 die Schokomasse im TM cremig rühren ca. 10 Sek.**, dann über die weiße Masse gießen und verstreichen.

Den Mürbeteigboden auflegen und das ganze im Kühlschrank, am besten über Nacht festwerden lassen. Vor dem Stürzen eine Tortenplatte auflegen und das ganze umdrehen, in Stücke schneiden und genießen!

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de