Himbeer-Charlotte unter einer Himbeergeleehaube

Ein Originalrezept aus der Hollywoodproduktion „Spencer“.

Zutaten für 10 Personen

Himbeermousse

630 g	Himbeeren
	Zitronensaft
315 g	Zucker
15 Blatt	Gelatine
1 l	Schlagsahne

Himbeerbiskuit für den Charlottenboden

190 g	Eiweiß
65 g	Zucker
90 g	Mandeln, fein gemahlen
45 g	Mehl
180 g	Himbeerpürree

Fruchtgelee

250 g	Himbeeren
8 g	Pektin
50 g	Zucker

Garnitur

frische Minze,
Blattgold,
Pistazien,
frische Beeren

Zubereitung

Himbeermousse

Die Himbeeren und den Zitronensaft mit dem Zucker aufkochen, pürieren und passieren. Die vorher eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der noch handwarmen Fruchtmasse auflösen. Die warme Fruchtmasse auf Eiswasser runterkühlen. Bevor die Masse stockt, die geschlagene Sahne unterheben. Danach in Halbkugel-Dessertformen umfüllen und einfrieren.

Himbeerbiskuit

Eiweiß und Zucker schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln und Weizenmehl vermengen und das Himbeerpürree zugeben und gut vermischen. Danach das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse auf eine Silikonmatte streichen und bei 160 °C (Umluft) 20 Minuten backen, auskühlen lassen. Den ausgekühlten Bisquit einfrieren und im gefrorenen Zustand in der Größe der Charlottenform ausstechen.

Fruchtgelee

Die Himbeeren mit dem Zucker aufkochen, pürieren und passieren. In das Fruchtpüree das Pektin geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Fertigstellung der Charlotten

Die gefrorene Creme aus der Form nehmen und auf den ausgestochenen Biskuitboden setzten. Diese dann auf ein Gitter mit Abtropfbleche stellen. Das heiße Fruchtgelee mit einer großen Kelle in einem Guss über die gefrorenen Charlotten gießen. So entsteht eine dünne, gleichmäßige Fruchthaube.

Garnitur

Die fertige Charlotte auf einen schönen Teller setzen und mit in feinen Streifen geschnittener Minze, frischen Beeren, Pistazien und ggf. Blattgold garnieren.

Die Erlebnisgastronomie
C. K. Christoph Kappes

Christoph Kappes | Die Erlebnisgastronomie GmbH

Bitzer Weg 7 | 53797 Lohmar | 02247 7593 75 | ckappes@ckappes.de
www.ckappes.de | Ckappe.Lohmar | c.k._die_erlebnisgastronomie