

Charlotte russe

Für 6 Personen

Für die Charlotte:

10-12 Löffelbiskuits	5 Blatt Gelatine	3 Eigelb
60 g Zucker	1 Vanilleschote	250 ml Milch
1-2 Mango	250 g Sahne	Für die Sauce
1 Vanilleschote	200 ml Ananassaft	200 ml Kokosmilch
1 EL Zitronensaft	20 ml Kokoslikör	

Eine Charlotteform oder Schüssel (ca. 800 ml) Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach außen in die Rundungen legen und beiseite stellen.

Für die Crème:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker glatt rühren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Die Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, dann die aufgekochte Milch in die cremige Eigelbmasse einrühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 85 Grad erhitzen). Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Crème heben. Etwas Crème in die vorbereitete Form füllen, eine Schicht Mangoscheiben einlegen, dann wieder etwas Crème darauf geben, eine weitere Schicht Mangoscheiben einlegen und darauf die restliche Crème verteilen. Die Charlotte abgedeckt mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Für die Sauce:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Vanillemark mit Ananassaft und Kokosmilch aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und nach Belieben mit Kokoslikör aromatisieren. Zum Servieren die Form auf eine Tortenplatte stürzen. Die Form und Folie vorsichtig entfernen. Die Charlotte in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013