

Pfirsich-Charlotte



Zutaten

Biskuitroulade

250 g Marillenmarmelade
1 EL Rum
5 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
120 g Mehl
0,5 TL Backpulver

Fülle

6 Blatt Gelatine
1 Dose Pfirsich
250 g Joghurt
250 g Topfen
1 Stamperl Contreau
250 g Sahne
1 EL Zucker
1 TL Vanillezucker

Zubereitung

Biskuitroulade

Backofen auf 175°-180°C Heißluft vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

In eine Schüssel Marillenmarmelade einwiegen und mit Rum glatt rühren, Rühraufsatz einsetzen, Eier in den Mixtopf geben und 4 Min. / 37°C / Stufe 3 rühren.

Zucker, Salz und Vanillezucker zugeben und ohne Messbecher 10 Min. / Stufe 3 aufschlagen.

Mehl und Backpulver zugeben und 6 Sek. / Stufe 3 unterheben und danach den Rühraufsatz entfernen.

Teig auf vorbereitetes Blech leeren, glatt streichen und 12-15 Minuten goldgelb backen, sollte nicht zu dunkel werden, macht den Teig brüchig. Großes Geschirrtuch mit Zucker bestreuen, Biskuit darauf stürzen, mit einem nassen Schwamm über das Backpapier streichen, dann löst sich das Papier besser, Backpapier vorsichtig abziehen, mit dem Tuch einmal kurz aufrollen, wieder auseinander rollen, mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Hilfe des Tuches wieder einrollen. Biskuitroulade auskühlen lassen.

Fülle

Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, etwas Sft von einer Dose Pfirsich warm machen, Gelatine darin auflösen, Pfirsiche in Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Joghurt, Topfen, 1 Stamperl Contreau, aufgelöster Gelatine und dem restlichen Pfirsichsaft vermischen.

Rühraufsatz einsetze.

Sahne bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, in die Pfirsichmasse unterheben und kalt stellen.

2 Abschnitte Frischhaltefolie überkreuz in eine Schüssel geben, Biskuitroulade in dünne Scheiben schneiden, Schüssel damit auskleiden, Pfirsichmasse einfüllen, mit restlichen Biskuitscheiben bedecken und im Kühlschrank fest werden lassen, am besten über Nacht.

Auf eine Tortenplatte stürzen, Frischhaltefolie vorsichtig abziehen und event. mit Schlagsahne verzieren.