Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CHARLOTTE AUX FRAISES

ZUBEREITUNG: 25 MIN.

Bonjour! Heute war ein sehr fleißiger Tag... Fahrrad fahren, mit meinem Kleinen bis zum Erdbeerfeld, Pflücken, zurückfahren, **versuchen nicht alle Erdbeeren auf dem Weg zu naschen**.... und dann noch ein Paar retten, um eine kleine Charlotte zu zaubern !!!!!! Es war abenteuerlich! Aber wir haben es geschafft. Es wurden sogar noch welche an Oma und Opa auf die Seite gestellt und verschenkt!

Also falls Ihr **SEHR SCHNELL** einen Kuchen für eure hungrigen Kinder (dieses gilt auch für Männer) zaubern wollt, müsst Ihr unbedingt dieses kleine Rezept in euren Klassikern addieren. Ich habe insgesamt nur **5 Minuten** gebraucht, rein für die Kuchenzubereitung (weil Maman hat auch 20 Minuten für die ganzen Fotos gebraucht hat !) . In dieser Zeit haben auch die Erdbeeren eine Cabrio Rundfahrt gemacht. Aber auf dem Rückweg waren sie plötzlich verschwunden.

Die Charlotte, in ihrer französischen Form ist ein kalter Kuchen mit Löffelbiskuit und Bayrischer Creme. Man kann sie aber als leichtere und einfache Variante mit Creme Fraiche oder auch Joghurt zubereiten. Die Creme kann mit Kakao aromatisiert und die Löffelbiskuit in ein Zimtsirup eingetaucht werden !!! LECKER aber für einen anderen Post □□

Hier gab es die Erdbeer-Variation mit Rosenbüttenwasser-Sirup für die Biskuits. Es hat meinem Kleinen hervorragen geschmeckt und er freut sich immer einen komischen Blüten-Geschmack zu essen!

Tipps und Tricks:

- **Perfekt zum Mitmachen**
  Kinder können ganz viel helfen:
  - Erdbeeren waschen & schneiden
  - Löffelbiskuits eintauchen
  - die Form „bauen“ das lieben sie!
- **Kein Stress beim Perfekt-Sein**
  Die Charlotte muss nicht perfekt aussehen – Hauptsache, sie schmeckt!
  Kinder sind oft besonders stolz auf „ihre“ Version
- **Löffelbiskuits richtig eintauchen**
  Nur ganz kurz in den Saft oder Sirup tauchen sonst werden sie zu weich und fallen auseinander
- **Für Kinder ohne Alkohol**
  Einfach mit Erdbeersaft, Vanillesirup oder etwas Milch arbeiten – genauso lecker!
- **Stabil & einfach bauen**
  Die Biskuits eng aneinander stellen, damit alles gut hält und nicht verrutscht
- **Am besten vorbereiten**
  Die Charlotte braucht Zeit im Kühlschrank ideal also schon morgens oder am Vortag machen.

Zutaten für 4 kleine Erdbeere Charlottes **oder** 1 große Charlotte:

150 g Naturjoghurt, 300 g griechischer Joghurt, 40 g Zucker, 1 Messerspitze Vanillemark, 2 EL Rosenwasser, 40 Löffelbiskuit, 200 ml Wasser

1- Die Creme : beide Joghurt mit dem Zucker und der Vanille zusammen mischen und cremig rühren.

2- Dann nehmt Ihr eure Charlottenform (hier geht es auch mit Gläsern, Schalen, auch einer Casserole..) und messt die Biskuit-Höhe. Dann müsst Ihr die Biskuit in die richtige Länge schneiden.

Das Wasser mit dem Rosenblütenwasser in einen tiefen Teller geben und die Löffelbiskuit hinein tauchen.

3 – Die eingetauchten Biskuits in die Form eingeben (ohne einfetten oder Folie drauf zu tun!), so dass es alles einen Rand und einen Boden bildet (siehe Fotos…)

Erstmal den Boden ….

…. dann der Rand….

4- Auf den Boden ein erste Schicht Creme tun und drauf kommen die Beeren….

….. dann wieder ein bisschen eingetauchte Biskuits und ein Schichte Creme und Beeren.

An dieser Stelle kann die Charlotte im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis sie verspeist wird. Aber bei uns waren sie kurze 10 Minuten in der Form und es hat super geklappt.

5- Aus dem Form nehmen :

Ein Teller drauf platzieren ….

…… umdrehen ……

….. und die Charlotte Form vorsichtig heraus nehmen…

Et voilà , als Deko könnt Ihr die Charlotte mit etwas Puderzucker bestreuen und Beeren drauf platzieren. Ich habe wieder mal ein bisschen Vergeoise benutzt.

Und wenn die Charlotte fest genug ist , könnt ihr sie sogar schön schneiden ! Aber bei uns war es nur eine Ausnahme, weil Maman die Fotos schießen wollte. Sonst kommt es bei dieser kleinen Form nicht in Frage!

Bei einer großen Charlotte würde ich trotzdem 1 Stunde Ruhe empfehlen.

Auf die Plätze, fertig, zaubern !

Mal sehen ob ihr es genauso schnell wie wir hinbekommt.

Gros Bisous et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de