

Fruchtige Charlotte

Buttermilch-

Eine erfrischend-fruchtige Buttermilchcreme umhüllt von zarten Biskuitscheiben!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 1 Torte

1 Grundrezept „[Heller Biskuit für Biskuitroulade](#)“

200g Konfitüre

Für die Füllung:

250g Beeren oder Früchte aus der Dose

10 Blatt Gelatine

500ml Buttermilch (ggf. laktosefrei)

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

400ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

Einige Beeren oder Früchte

Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen. Auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und samt dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen.

2. Den Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit Konfitüre

gleichmäßig bestreichen. Wieder aufrollen und Scheiben von etwa 2-2,5 cm abschneiden. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und mit den Biskuitscheiben auskleiden.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Buttermilch, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, mit etwas heißem Wasser auflösen und unter das Buttermilchgemisch rühren. Leicht gelieren lassen.

5. Die Sahne steif schlagen und mit den gewaschenen Beeren oder abgetropften und kleingeschnittenen Dosenfrüchten unter die leicht gelierte Buttermilch heben.

6. Die Creme in die Form füllen und glattstreichen. Etwa 3-4 Stunden kalt stellen.

7. Die Torte aus der Form lösen und mit Sahnetuffs und Beeren oder Früchten verzieren.

Tipp: Für diese Torte eignen sich auch Brombeeren, Heidelbeeren oder in kleine Stücke geschnittene Erdbeeren sehr gut.

Bild links: Einen Tortenring mit Biskuitscheiben auskleiden.

Bild rechts: Fertige Johannisbeer-Buttermilch-Charlotte.



Nachfolgende Bilder: Mandarinen – Buttermilch – Charlotte



