

## Käsesahne-Charlotte

Ich habe eine Schüssel mit einem Durchmesser von 28cm benutzt.

### Ihr benötigt

1x Grundrezept Biskuitroulade

Marmelade nach Wahl zum Bestreichen

1x Grundrezept schneller Biskuit in einer 26cm Form backen

### Zutaten für die Käsesahnefüllung:

3 Eier

150g Zucker

500g Quark (Magerstufe)

Schale und Saft einer Zitrone

600g Sahne

10 Blatt Gelatine

kaltes Wasser

### Zubereitung:

Die Roulade, sowie den Biskuitböden nach Anleitung im Grundrezept zubereiten. Die Roulade nach dem Auskühlen mit einer Marmelade Eurer Wahl bestreichen und wieder aufrollen. Den Biskuitboden nach dem Auskühlen in zwei Böden schneiden, diese sollten nicht zu dick sein.

Die Gelatine in genügend kaltem Wasser einweichen.

Käsesahnefüllung zubereiten:

Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel über einem Wasserbad unter ständigem rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Schüssel sollte den Wasserspiegel nicht berühren. Ihr könnt das testen, indem ihr die Eier-Zucker-Masse zwischen Euren Zeigefingern reibt. Ist der Zucker noch zu spüren noch etwas weiter erwärmen und weiterrühren. Sobald der Zucker gelöst ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in die noch warme Eier-Zucker-Masse einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Nun geben wir den Quark, die Zitronenschale, sowie den Zitronensaft dazu und rühren dies kräftig unter. Dann die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Kuchen in die Schüssel schichten:

Zuerst kleiden wir unsere Schüssel mit Frischhaltefolie aus, damit wir den Kuchen nachher besser aus der Form bekommen. Die Biskuitrolle in dünne Scheiben schneiden und die Schüssel damit auslegen. Die Hälfte der Masse einfüllen und einen der beiden Biskuitböden so zurecht schneiden das er auf die Füllung gelegt werden kann. Nun die zweite Hälfte der Füllung einfüllen, den zweiten Boden auflegen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und genießen!!!

Gutes Gelingen!!

