



MOUSSES & CREMES

## HIMBEER-CHARLOTTE

**F**ür 6 Personen  
ca. 40 Minuten (plus  
Kühlzeit)

FÜR DIE CREME

**600 g Himbeeren**

**8 Blatt Gelatine**

**150 g Zucker**

**abgeriebene Schale von ½ un-  
behandelten Zitrone**

**400 g Sahne**

ZUM FERTIGSTELLEN

**1 Rezept Biskotten/Löffel-  
biskuits (siehe S. 79)**

**200 g Sahne**

**einige schöne Himbeeren zum  
Garnieren**

**Pudrzucker zum Bestäuben**

**evtl. einige grüne Blätter  
(Minze, Melisse) oder Pistazien  
zum Garnieren**

- 1 Die Himbeeren waschen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit 3 bis 4 EL Wasser in einem Töpfchen unter Rühren erhitzen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Den Zuckersirup vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und unter Rühren darin auflösen. Himbeermus und Zitronenschale unterrühren. Abgedeckt kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
- 2 Eine Charlottenform oder Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen oder einen Tortenring auf eine Platte setzen. Den Boden der Form dicht mit Löffelbiskuits auslegen, die Unterseite der Biskuits nach oben. Um den Rand der Form ebenfalls dicht an dicht Biskuits senkrecht stellen. Die Himbeercreme vorsichtig einfüllen – die Biskuits sollen nicht verrutschen – und glatt streichen. Die Oberfläche mit Biskuits abdecken und die Charlotte mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- 3 Die Charlotte auf eine Tortenplatte stürzen bzw. den Tortenring abnehmen. Die Sahne steif schlagen und die Charlotte mit Sahnetupfen und Himbeeren verzieren. Mit Pudrzucker bestäuben und mit grünen Blättchen oder Pistazien dekorieren.

**TIPP**

*Zum Zusammensetzen der Charlotte eignen sich folgende Formen: entweder eine Charlottenform, sie sieht aus wie ein runder, hoher Kochtopf, der nach oben etwas weiter wird, oder eine Schüssel mit geraden Wänden oder eine Platte mit aufgesetztem Tortenring. Aus der Charlottenform und der Schüssel wird die Charlotte gestürzt, bei der Charlotte auf der Platte wird nur der Tortenring entfernt.*





# BROWNIES MIT WALNÜSSEN

SIEHE FOTO S. 118

**F** Für etwa 10 Stücke  
ca. 55 Minuten (plus  
Wartezeit)

FÜR DEN TEIG

**250 g Bitterschokolade (mind.**

**60 % Kakaogehalt)**

**200 g Butter**

**je 150 g weißer Zucker und**

**Roh-Rohrzucker**

**3 EL heller Sirup (z. B. Golden  
Syrup)**

**100 g Walnusskerne**

**4 Eier**

**200 g Mehl**

**4 EL Kakaopulver**

FÜR DEN GUSS

**100 g Bitterschokolade**

**50 g Butter**

**50 g Zucker**

- 1 Die Schokolade in Stücke brechen. Die Butter mit beiden Zuckersor-  
ten, Sirup und Schokolade in einen Topf geben und bei schwacher  
Hitze schmelzen. Vorsichtig umrühren, bis sich Butter und Schokolade  
verbunden haben und die Zuckerkristalle weitgehend aufgelöst sind.  
Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis die Masse nur  
noch warm ist.
- 2 Ein kleines Backblech von etwa 20 x 30 cm Größe oder eine eckige  
Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Walnüsse hacken. Den  
Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 3 Die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und schaumig rühren. Unter  
ständigem Rühren die Schokoladenmasse zugeben. Mehl und Kakao-  
pulver daraufsieben, Walnüsse zufügen und alles mit einem Kochlöffel  
unterrühren.
- 4 Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im vorgeheiz-  
ten Backofen etwa 25 bis 30 Minuten backen. Die Teigplatte soll innen  
noch leicht feucht sein. Den Kuchen herausnehmen und kurz abkühlen  
lassen.
- 5 Für den Guss die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit  
Butter und Zucker bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse so lange  
rühren, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Den Guss auf die  
Teigplatte streichen und etwa 30 Minuten fest werden lassen. Die  
Teigplatte in rechteckige Schnitten schneiden.

**TIPP**

*Die Brownies sollen nicht ganz durchgebacken sein wie ein Schoko-  
ladenkuchen, sondern innen noch feucht und leicht klebrig. Deshalb  
nach 25 Minuten die Garprobe mit einem Holzstäbchen machen:  
Wenn man es in den Teig sticht und herauszieht, darf bei den Brownies  
noch etwas Teig daran kleben.*

