

PISTAZIEN-BEEREN-CHARLOTTE

ZUTATEN

für 1 runde Form mit Ø 18 cm

ca. 14 Stück Biskotten (Löffelbiskuits)

100 g rosa Schokomelts



250 g Mascarpone oder Mascarino

200 g Topfen/Quark (mager oder 20%)

60 g Staubzucker

1 Msp. Vanille gemahlen oder $\frac{1}{2}$ P. Bourbon Vanillezucker

250 ml Schlagobers (Sahne) oder Rama Cremefine zum Schlagen

1 P. Sahnesteif



40 g Pistazien (30 g fein püriert, Rest groß gehackt)

250 g Erdbeeren (50 g davon fein püriert, Rest in Stücke geschnitten)



ca. 15 Stück Biskotten (Löffelbiskuits)

100 ml Milch

ev. 2 EL Cointreau

ZUBEREITUNG

- Für die Umrandung Biskotten zur Hälfte in flüssige rosa Schokolade tunken.

- Für die Creme Mascarpone und Topfen mit dem Staubzucker und der Vanille gut verrühren. Das flüssige Schlagobers dazu leeren und mit dem Mixer cremig aufschlagen. Sahnesteif unterheben.

- Die Hälfte der Creme mit den fein gehackten Pistazien verrühren, die andere Hälfte mit den pürierten Erdbeeren (die Flüssigkeit durch ein feines Sieb entfernen, nur das Püree verwenden).

- Die getunkten Biskotten in einer runden Tortenform (Ø 18 cm) am Rand entlang aufstellen. Damit sie nicht umfallen, mit etwas Creme unten von der Innenseite her bestreichen.

- Biskotten nacheinander kurz in die Cointreau-Milch tunken und eine Schicht als Boden auflegen.

- Etwas die Hälfte der Pistaziencreme aufstreichen, einige gehackte Pistazien aufstreuen und die Hälfte der Erdbeeren aufliegen.

- Eine zweite Schicht getunkter Biskotten auflegen und die Hälfte der Erdbeercreme aufstreichen und mit den restlichen Erdbeeren belegen.

- Die dritte Biskottenschicht aufliegen.

- Die restlichen Cremen in je einen Kunststoffbeutel füllen, die Spitzen unten dünn abschneiden und die beiden Beutel zusammen in einen Spritzsack mit Sterntülle legen.

- Zweifarbige Cremetupfen aufspritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Eventuell mit Erdbeeren oder rosa Schokoherzen dekorieren.

