

# 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 ½ 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

1. Für die Umrandung Biskotten zur Hälfte in flüssige rosa Schokolade tunken.
  2. 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.
  3. 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).
  4. 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.
  5. Biskotten nacheinander kurz in die Cointreau-Milch tunken und eine Schicht als Boden auflegen.
  6. Etwa die Hälfte der Pistaziencreme aufstreichen, einige gehackte Pistazien aufstreuen und die Hälfte der Erdbeeren auflegen.
  7. Eine zweite Schicht getunkter Biskotten auflegen und die Hälfte der Erdbeercreme aufstreichen und mit den restlichen Erdbeeren belegen.
  8. Die dritte Biskottenschicht auflegen.
  9. Die restlichen Cremem in je einen Kunststoffbeutel füllen, die Spitzen unten dünn abschneiden und die beiden Beutel zusammen in einen Spritzsack mit Sterntülle legen.
  10. Zweifarbige Cremetupfen aufspritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.
- Eventuell mit Erdbeeren oder rosa Schokoherzen dekorieren.

