

Charlotte im Tiramisu-Stil

Ingrédients

- 120g Eiweiß (ca. 4 Eiweiß)
- 100g Kristallzucker
- 80g Eigelb (ca. 5 Eigelb)
- 100g Mehl T55
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 100g Schokolade
- 20g Honig
- 120g flüssige Sahne
- 1 bis 2 Teelöffel löslicher Kaffee (je nachdem, ob Sie ein mehr oder weniger koffeinhaltiges Ergebnis wünschen)
- 3 extra frische Eier
- 100g Zucker
- 500g Mascarpone
- 1 großer Espresso
- 150g flüssige Sahne
- 10g Puderzucker

Préparation

1. Was haben Charlotte und Tiramisu gemeinsam?
2. Der Biskuitlöffel natürlich!
3. Es war also nur eine Frage der Zeit, bis ich die beiden kombinierte, um eine Tiramisu-Charlotte zu bekommen!
4. Ihr habt meinen Tiramisu-Kuchen geliebt, der noch immer eines der am häufigsten gesuchten Rezepte auf dem Blog ist, und ich hoffe, dass euch die Charlotte-Version genauso gefallen wird :) Für eine Version ohne rohe Eier könnt ihr die Creme aus diesem Rezept verwenden.
5. Zutaten: Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (Partnerlink).
6. Eiweiß (ca.
7. Eigelb (ca.
8. Rührgeräts schrittweise erhöhen.
9. Das Baiser ist fertig, wenn es glatt und glänzend ist und einen Vogelschnabel bildet.
10. Fügen Sie dann das Eigelb hinzu und schlagen Sie nochmals einige Sekunden, gerade so lange, bis es eingearbeitet ist.
11. Beenden Sie das Einrühren des gesiebten Mehls mit einem Teigspatel.
12. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Düse von 10 bis 12mm Durchmesser.
13. Spritzen Sie (auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech) zwei Bänder (zweimal, um genug Biskuit zu haben, um Ihren Ring zu umkreisen) und zwei Biskuitkreise mit einem Durchmesser von 20cm (abhängig von der Größe des Rings, den Sie für die Montage verwenden möchten).
14. Bestäuben Sie ein erstes Mal mit einer gleichen Menge Kakaopulver und Puderzucker, warten Sie zwei Minuten und bestäuben Sie es ein zweites Mal.
15. Geben Sie den Teig in den auf 180°C vorgeheizten Backofen für ca.
16. 10 Minuten (der Biskuit sollte wieder hochkommen, wenn man mit einem Finger darauf drückt, aber er sollte schön weich sein).
17. Wenn er aus dem Ofen kommt, legen Sie ihn auf ein Gitter und lassen ihn abkühlen.

18. Schokolade.

19. Erwärmen Sie die Sahne mit dem Honig und dem löslichen Kaffee und gießen Sie sie nach und nach über die Schokolade, gut umrühren.

20. Wenn nötig, verwenden Sie einen Stabmixer, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

21. Eigelben.

22. Mascarpone hinzu.

23. Schnee.

24. Heben Sie das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die erste Mischung und fahren Sie dann mit der Montage fort.

25. Biskuitboden.

26. Tränken Sie den Biskuit mit Kaffee und verteilen Sie etwas Schokoladenkaffee-Ganache am Boden.

27. Fügen Sie etwa die Hälfte des Mascarpone-Mousses hinzu.

28. Legen Sie den zweiten Biskuitboden auf, tränken Sie ihn ebenfalls mit Kaffee und verteilen Sie erneut etwas Ganache (behalten Sie etwas für die Dekoration).

29. Fügen Sie den Rest des Mousses hinzu und glätten Sie die Oberfläche.

30. Stellen Sie die Charlotte für mindestens 4 Stunden (wenn möglich über Nacht) in den Kühlschrank, dann schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker steif.

31. Spritzen Sie auf die Charlotte, fügen Sie den Rest der Ganache hinzu und bestäuben Sie sie mit ungesüßtem Kakaopulver vor dem Genuss!