

Charlotte mit zwei Zitronen

Ingrédients

- 120g Eiweiß (ca. 4 Eiweiße)
- 100g Zucker
- 80g Eigelb (ca. 5 Eigelb)
- 100g Mehl T55
- 100g Zitronensaft
- 80g Limettensaft
- 10g Agar-Agar
- 40g Zucker
- 30g Limettensaft
- 20g Puderzucker
- 40g Limettensaft
- 50g Zitronensaft
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 75g Zucker
- 15g Maisstärke
- 75g Butter
- 65g Eiweiß
- 250g Schlagsahne
- 200g Schlagsahne
- 20g Puderzucker

Préparation

1. Ein Zitronendessert, eine gute Möglichkeit, um mit dem Herbstbeginn etwas Sonne zu bewahren!
2. Noch besser, wenn es sich um eine Charlotte mit zwei Zitronen, gelb und grün, handelt, die dank ihres Zitronengels erfrischend ist und dank ihrer Eiweißmousse schön leicht.
3. Das Rezept ist nicht sehr kompliziert, und Sie können am Vortag mit dem Zitronengel und dem Tranksirup beginnen, wenn Sie Zeit sparen möchten!
4. Eiweiß (ca.
5. Eigelb (ca.
6. Mixers schrittweise erhöhen.
7. Das Baiser ist fertig, wenn es glatt, glänzend ist und eine Vogelschnabelspitze bildet.
8. Dann das Eigelb hinzufügen und nochmals einige Sekunden aufschlagen, gerade so lange, bis sie eingearbeitet sind.
9. Schließen Sie ab, indem Sie das gesiebte Mehl vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
10. Wenn der Teig glatt ist, füllen Sie ihn in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von 10 bis 12 mm Durchmesser.
11. Spritzen Sie (auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech) eine Patrone (in zwei Portionen, um genügend Biskuit für den Rand Ihres Rings zu haben) und einen Biskuitkringel von 20 bis 22cm Durchmesser (je nach Größe des Rings, den Sie für die Montage verwenden werden).
12. Einmal mit Puderzucker bestreuen, zwei Minuten warten und ein zweites Mal bestreuen.
13. In den vorgeheizten Ofen bei 180°C ungefähr 10 Minuten backen (der Biskuit sollte zurückfedern, wenn man mit dem Finger hineindrückt, aber er sollte noch weich sein).
14. Wenn er aus dem Ofen kommt, den Biskuit auf ein Gitter legen und abkühlen lassen.

15. Zucker.
16. Die Zitronensäfte zum Kochen bringen und dann die vorherige Mischung darüber streuen.
17. Gut vermischen, erneut aufkochen und 2 bis 3 Minuten sanft köcheln lassen.
18. In einen Behälter gießen und vollständig abkühlen lassen.
19. Zutaten mischen.
20. Schalen mischen.
21. Das Ei und das Eigelb hinzufügen, gut verquirlen, dann die Maisstärke hinzufügen und erneut mischen.
22. Die Zitronensäfte erhitzen und die heiße Flüssigkeit über die Eier gießen.
23. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze eindicken, dabei ständig rühren.
24. Vom Herd nehmen, die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzufügen und gut verrühren, oder mit einem Stabmixer mixen.
25. Dann direkt auf der Oberfläche abdecken und vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.
26. Dann die flüssige Sahne zu nicht allzu steifem Schlagobers schlagen und vorsichtig unter die Zitronencreme heben.
27. Schließlich das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die vorherige Mischung heben.
28. Gehen Sie sofort zur Montage über.
29. Servierplatte auf.
30. Legen Sie den ersten Löffelbiskuitkreis hinein, dann tränken Sie diesen mit dem Sirup.
31. Fügen Sie etwa die Hälfte der Mousse hinzu, dann das Zitronengel (das Sie vorher vermischt haben, um einen zu gelartigen Effekt zu vermeiden).
32. Legen Sie den zweiten Biskuit, tränken Sie ihn, dann erneut die Mousse und das Zitronengel (den Rest für die Dekoration aufbewahren).
33. Stellen Sie die Charlotte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
34. Schlagen Sie die flüssige Sahne zu Sahne mit dem Puderzucker.
35. Spritzen Sie es auf die Charlotte, dekorieren Sie mit Zitronengel und Schalen, und schließlich genießen Sie!