

Zutatenliste

Zwieback-Charlotte mit Buttermilch-Creme

| Anzahl | Einheit | Zutat |
|--------|---------|----------------------------|
| 12 | Stck. | Der Markenzwieback |
| 16.00 | Riegel | Duplo |
| 2.00 | Beutel | Göterspeise \"Zitrone\" |
| 200.00 | g | Zucker |
| 500.00 | g | Schlagsahne |
| 100.00 | g | Butter |
| 1.00 | EL | Erdbeersoße |
| 500.00 | g | Buttermilch |
| 1.00 | Päck. | Vanillezucker |
| 0.00 | | Zuckerherzen zum Verzieren |
| 0.00 | | Fett für die Kuchenform |
| 300.00 | ml | Wasser, kalt |

Zubereitung

Brandt-Zwieback fein zerbröseln (z.B. im Gefrierbeutel mit dem Teigroller kleinschlagen). Butter schmelzen und mit den Bröseln mischen. Die Masse auf dem Boden einer gefetteten Springform andrücken. Boden ca. 2 Std. kaltstellen.

Duplo Riegel quer halbieren. Goden auf eine passende Tortenplatte legen. Erdbeersoße sehr dünn darauf streichen. Springformrand geöffnet darüber setzen. Duplo Riegel zwischen Tortenboden und Springformrand stellen.

Göterspeisepulver mit 300 ml kaltem Wasser anrühren. 5 Minuten quellen lassen. Zucker zugeben und unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (nicht kochen!). Masse etwas abkühlen lassen. Buttermilch hineinrühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. 200 g Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in die Form füllen und ca. 3 Std. kalt stellen.

300 g Sahne un Vanillepulver steif schlagen und locker auf die Creme streichen. Nach Belieben mit Zuckerherzen verrieren.