

Zutatenliste

Stachelbeer-Charlotte ?Bernadette?

Anzahl	Einheit	Zutat
8	Stück	Brandt Markenzwieback
8.00	Blatt	Gelatine
4.00		Eier
100.00	g	Zucker
1.00		Mark der Vanilleschote
500.00	ml	Eierlikör
400.00	g	Stachelbeeren
400.00	g	Sahne

Zubereitung

Springformrand (22 Zentimeter Durchmesser) auf eine Tortenplatte setzen und Zwiebäcke rundum in die Innenseite des Tortenrandes stellen. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillemark im warmem Wasserbad schaumig schlagen, Gelatine darin auflösen und Eierlikör einrühren. Stachelbeeren gut abtropfen lassen und mit der Creme mischen. Sahne und Eiweiße getrennt steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Creme in den vorbereiteten Springformrand einfüllen und einige Stunden kalt stellen. Nach Wunsch mit Sahne, Eierlikör, Stachelbeeren und Schokoladenstreuseln dekoriert servieren.