

# Charlotte mit fruchtiger Jogurt-Creme

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 100 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

6 Dotter (Größe M)  
5 EL Honig  
6 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
75 g Weizenvollkornmehl  
75 g Dinkelvollkornmehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

### Fruchtige Jogurt-Creme:

7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
250 g Joghurt (1,5 % Fett)  
250 g Joghurt (3,5 % Fett)  
Zitronensaft  
Zitronenschale  
¼ l geschlagenes Schlagobers  
Zucker  
250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Honig mit dem Handmixer (Rührstäbe) dickcremig aufschlagen. Eiklar mit Salz steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Mehle mit Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterrühren.

Die Masse dünn auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche (30 x 35 cm) streichen, so dass die Masse für 1 1/2 Bleche reicht.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 2 Füllung:

Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Beide Biskuitplatten mit Rote Grütze bestreichen und von beiden Seiten zur Mitte hin zu 4 Rouladen einrollen. Die Rouladen ca. 1/2 Std. kalt stellen.

## 3 Eine Glasschüssel (ca. 2 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Rouladen in gleichmäßige Scheiben schneiden und die Schüssel damit auslegen. Die übrigen Rouladenscheiben für den Charlotten-Boden zur Seite geben.



## Rote-Grütze-Joghurt-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Joghurt mit Zitronensaft und Zitronenschale verrühren und beliebig mit Zucker süßen. Die Gelatine erwärmen, mit etwas vom Joghurt verrühren und unter das übrige Joghurt rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- 4 Joghurt und Rote Grütze abwechselnd in die Schüssel füllen und eine Gabel so durchziehen, dass eine Marmorierung entsteht. Die übrigen Rouladenscheiben als Boden auf die Creme legen. Die Charlotte über Nacht kalt stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.

