



• Ölz Marillen Roulade •

als Charlotte mit fruchtiger Erdbeer-Creme



Zutaten

500 g Ölz Marillen Roulade
125 g Erdbeeren
480 g Topfen
100 g Staubzucker
Mark einer Vanilleschote (alternativ etwas geriebenes Vanillemark)
Saft einer halben Zitrone
2 Pkg. Gelatine (granuliert)
etwas Staubzucker und einige Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitungszeit

20 min

Die Ölz Marillen Roulade in gleichmäßige ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Eine runde Schüssel (ca. 20 cm Ø) mit den Rouladen-Scheiben vollflächig auslegen. Die restlichen Scheiben zur Seite legen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Topfen, Staubzucker und Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und gut unter die Creme rühren. Die Creme anschließend in die mit Rouladen-Scheiben ausgelegte Schüssel geben und mit den restlichen Rouladen-Scheiben bedecken. Den Kuchen mit einem Teller beschweren und für ca. 6 Stunden (oder am besten über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen.

Die fertige Charlotte vorsichtig aus der Form stürzen, mit frischen Erdbeer-Hälften und Staubzucker garniert servieren.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin CookingCatrin.