

Mini-Zitronen-Charlotte mit Amarettini

Zutaten:

- ca. 9-12 Stck. Amarettini (selbstgemacht, siehe Rezept Amarettini)
- 2 Zitronen (unbehandelt, Bio) und ½ Zitrone zum Garnieren
- 4 Blätter weiße Gelatine
- 400 g Magerquark
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 150 g Schlagsahne
- ca. 2-3 EL Zitronenmarmelade
- 1 TL Instant-Espressopulver
- 1 Dessertring (ca. 12-15 cm breit)
- Dekoband

Anleitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Quark, Zucker und Vanillezucker solange miteinander verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Die Zitronen auspressen und den Saft in die Quarkmasse einarbeiten.
4. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen (sie darf dabei nicht kochen!).
5. Den Topf vom Herd nehmen, 3 EL der Zitronen-Quark-Masse hineingeben, verrühren und anschließend mit der übrigen Masse gründlich vermengen.

6. Die fast fertige Creme für 10-15 Minuten kühl stellen.
7. Sahne steif schlagen.
8. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne und die Zitronenmarmelade unterziehen. Dabei etwas Sahne übrig lassen!
9. Den Dessertring auf einen Teller oder eine Tortenplatte stellen (je nachdem worauf die Charlotte angerichtet werden soll) und etwas Masse auf den Boden der Form gießen.
10. Nun die länglichen Amarettini dicht an dicht rund um den Rand stellen und die übrige Masse in die Form hinein gießen. Die Form dabei fast bis zum Rand mit der Creme ausfüllen.
11. Die übrige Sahne mit 1 TL Instant-Espressopulver verrühren.
12. Die Zitronen-Charlotte mit der Espresso-Sahne und ein paar Zitronenscheiben garnieren und diese dann mindestens für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. Die Charlotte vor dem Servieren mit Dekoband umwickeln. Fertig.