

## Isabels Erdbeer-Charlotte

Für 1 Springform (24 cm Durchmesser)

### Zutaten Boden

50 Löffelbiskuits  
120 g weiche Butter

### Zutaten Füllung & Topping

850 g Erdbeeren  
250 g Mascarpone  
500 g Magerquark  
130 g Zucker  
200 g Schlagsahne  
13 Blatt Gelatine  
5 EL Puderzucker  
Saft von 1/2 Zitrone  
etwas Minze

### Zubereitung Boden

Von den Löffelbiskuits so viele, wie zum Auslegen des Randes der Form benötigt sind, nehmen und je 1/4 mit einem Sägemesser vorsichtig abschneiden. Die längeren Stücke beiseitelegen. Die kürzeren Biskuit-Enden mit den restlichen Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln vermengen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Bröselmasse darin gleichmäßig flachdrücken. Jetzt die langen Biskuit-Stücke mit der abgeschnittenen Seite nach unten rundherum an den Rand der Springform aufstellen und den Keksboden und -rand circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### Zubereitung Füllung & Topping

Erdbeeren waschen und putzen. Ein paar Erdbeeren zum Verzieren beiseitelegen. Von den restlichen Erdbeeren 300 g pürieren und 100 g in kleine Würfel schneiden.

Mascarpone, Quark und Zucker in einer Schüssel verrühren. Jetzt Erdbeerpüree und -würfel untermischen. Die Sahne steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann die Gelatine ausdrücken, vorsichtig auflösen. Zuerst nur 2-3 EL Quarkmasse untermischen, dann die Quark-Gelatine-Masse unter die restliche Quarkmasse rühren. Diese Füllung auf dem Boden verteilen und wieder circa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Die restlichen Erdbeeren, Puderzucker und Zitronensaft zusammen pürieren und durch ein Sieb streichen. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und vorsichtig auflösen. 2-3 EL Erdbeerpüree untermischen, dann alles unter das Erdbeer-Puderzucker-Zitronensaft-Püree rühren. Die Masse auf dem gekühlten Kuchen verteilen und noch einmal für circa 1,5 Stunden kalt stellen. Danach die Charlotte vorsichtig aus der Form lösen, dekorieren und genießen.

**Viel Freude beim Zubereiten und bon appétit!**