

## Erdbeercharlotte á la Simone Kopmajer

### Zutaten:

#### Für die Biskuitroulade:

4 Eiklar, 4 Eidotter  
1 Esslöffel kaltes Wasser  
ca. 15 dag Zucker dazugeben  
ca. 7 1/2 EL glattes Mehl  
ca. 7 1/2 EL Maizena  
1 Kaffeelöffel Backpulver  
Marillenmarmelade

#### Für die Füllung:

300 g Erdbeeren (würfelig schneiden)  
1 Becher Joghurt  
250 g Magertopfen  
etwas Zucker (nach Geschmack)  
1 Sackerl Vanillezucker  
7 – 8 Gelatine Blätter  
1 Becher Obers

#### Für die Biskuitroulade:

- Die vier Eiklar mit einem EL kalten Wasser steif schlagen, dann den Zucker dazugeben und die vier Dotter langsam unterrühren.
- Das Mehl und die Maizena mit einem KL Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Masse heben.
- Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ca. 1,5 cm dick verstreichen und die Roulade nun im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad (Heißluft) 10 – 12 min backen.
- Dann mit Marillenmarmelade bestreichen, auskühlen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

#### Für die Füllung:

- Erdbeeren, Joghurt, Topfen, Zucker und Vanillezucker mixen
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in die Masse geben und durchrühren.
- Obers steif schlagen, einen Teil vorsichtig unter die Masse heben, einen Teil zum Garnieren aufheben.
  
- Nun in einer Küchenschüssel oder in einem Schneekessel die Scheiben der Biskuitroulade dicht nebeneinander schichten, dann die Füllung einfüllen und mit 1 Schicht Biskuitscheiben abdecken.
- Jetzt 4 Stunden kühl stellen, dann vorsichtig stürzen und mit steif geschlagenem Obers verzieren.