



Restaurant
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Birnen-Charlotte

Für 4 Personen

100 g Birnen, püriert
1,5 Blatt Gelatine
100 ml Schlagsahne
5 ml Zitronensaft

40 g Eiweiß
50 g Zucker
20 ml Birnensaft

80 g Birnenspalten, karamellisiert
80 ml Birnensirup
1 Blatt Gelatine

200 g Rollbiscuit
100 g Maulbeerkonfitüre (Stekovics)

Für die **Birnencreme** Sahne steif schlagen und kühl stellen.

Aus Zucker und Birnensaft einen dickflüssigen Sirup kochen und die Gelatine darin auflösen. Eiweiß dick cremig schlagen. Den heißen **Birnen Sirup** dazugeben und unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Den Rührkessel in ein Eiswürfel-Wasserbad stellen. Geschlagene Sahne, Birnenpüree und Zitronensaft unterheben und in den vorbereiteten Portionsringen verteilen.

Für den **Aufbau der Birnencharlotte** die karamellisierten Birnenspalten in den Portionsringen auslegen und mit dem gelierten Birnensirup bedecken und zum Festwerden kalt stellen. Danach die Birnencreme darüber verteilen und über Nacht fest werden lassen. Mit Biscuitröllchen und Maulbeerkonfitüre anrichten.