

Charlotte Royal



4 Dotter 1 Prise Salz 6 dag Zucker 1 Vanillezucker Vanilleschote	Dotter, Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren
4 Eiklar 6 dag Zucker	Eiweiß steif schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen
10 dag Mehl 1 TL Backpulver 1 Pkg Vanillepuddingpulver	Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver vermischen und mit dem Schnee vorsichtig unter die Dottermasse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 200 °C 10-15 Minuten backen.
500 g Kirschmarmelade	Das Teigblatt auf ein Tuch stürzen, das Papier abziehen, mit Marmelade bestreichen und einrollen - abkühlen lassen und in ca. 20 Scheiben schneiden.
Metallschüssel mit rundem Boden 6 Blatt Gelatine	Gelatine in Wasser einweichen. Eine Schüssel mit Küchenfolie auslegen und die Schüssel mit 15 Scheiben belegen.
$\frac{1}{4}$ Weißwein oder Traubensaft 1 EL Zitronensaft 1 Prise Salz 10 dag Zucker $\frac{1}{4}$ Schlagobers	Den Wein mit Zucker, Zitronensaft und Salz erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Beginnt die Creme zu gelieren, $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne darunterziehen. In die Form füllen, mit den restlichen Rouladenscheiben bedecken und im Kühlschrank erstarren lassen.
$\frac{1}{4}$ l Schlagobers Cocktailkirschen	Die Charlotte auf eine Platte stürzen und mit Schlagobers und Kirschen garnieren.