

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Schokoladen-Charlotte mit Himbeeren

### Zutaten

Für ein Törtchen mit Ø 20-22 cm

#### Für die Umrandung:

18-20 Löffelbiskuits  
200 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre

#### Für den Keksboden:

70 g Butter  
18-20 Butterkekse

#### Für die Füllung:

900 g Frischkäse  
400 ml Schlagsahne  
1 Pck. Sahnesteif (optional)  
2 TL natürliches Vanillearoma / Vanilleextrakt  
120 g Zucker  
1 Beutel pflanzliches Geliermittel, z. B. Bio Agartine

#### Für den Belag:

250 g frische Himbeeren  
1 EL Puderzucker  
4-6 VIVANI Feine Vollmilch Minitafeln

#### Außerdem:

Tortenring

## So wird's gemacht

**01** Im ersten Schritt werden die Löffelbiskuits für die Umrandung vorbereitet. Dazu die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen.

**02** Dann die Löffelbiskuits mit eine Seite in die flüssige Schokolade tauchen und auf einem Brett mit Backpapier ablegen. Zur schnelleren Trocknung für einige Minuten in den Gefrierschrank stellen.

**03** Währenddessen die Kekse für den Boden mit einem Mixer fein mahlen. Die Butter in einem Topf schmelzen und über die gemahlene Kekse gießen. Gut zu einer krümeligen Masse verrühren.

**04** Den Tortenring auf 20-22 cm einstellen und auf eine Tortenplatte oder einen Teller stellen. Nun die Keksmasse einfüllen und gleichmäßig und fest andrücken. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

**05** In der Zwischenzeit die Sahne für Füllung sehr steif schlagen, eventuell ein Päckchen Sahnesteif verwenden. Ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

**06** Nun Frischkäse, Zucker und Vanillearoma mit dem Handmixer verrühren. Die restliche flüssige Vollmilchkuvertüre hinzufügen und gut vermengen.

**07** Pflanzliches Geliermittel nach Packungsanleitung vorbereiten, zur Creme geben und gut verrühren. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.

**08** Jetzt den Boden im Tortenring aus dem Kühlschrank holen und etwas Creme darauf verteilen. Dann die Löffelbiskuits mit der schokolierten Seite nach oben rundherum am Rand einstecken, um die Umrandung zu bilden.

**09** Die Mitte des Törtchens mit der Schoko-Vanille-Creme auffüllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

**10** Nach der Kühlzeit den Tortenring vorsichtig entfernen. Die Himbeeren auf der Creme verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Das Törtchen mit den Mini-Schokoladentafeln garnieren.

**Tipp:** Die Charlotte kann gut im Kühlschrank gelagert werden, sollte aber nach 1-2 Tagen verspeist werden, weil danach der Biskuit sehr weich wird.