

## Blaubeer-Charlotte

---

### Zutaten für 4 Personen:

80 g Zucker  
80 ml Wasser  
300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren,  
ersatzweise aus dem Glas + 4 EL Blaubeersaft)  
6 Blatt weiße Gelatine  
250 g Crème fraîche  
150 ml Schlagsahne  
100 g Löffelbiskuits  
Zitronenmelisse zum Garnieren



### Zubereitung:

1. Zucker und Wasser 5 Minuten kochen lassen. Über die Blaubeeren geben und die Blaubeeren auftauen lassen.
2. Die Hälfte der Blaubeeren mit der Flüssigkeit pürieren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei mäßiger Hitze auflösen und unter das Blaubeerpüree rühren. Kühl stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren.
3. Crème fraîche zügig unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die übrigen Blaubeeren (bis auf einige zum Garnieren) untermischen.
4. In eine Form mit Wellenrand (gut 500 ml Inhalt) in die Ausbuchtungen Löffelbiskuits stellen. Die Blaubeercreme in die Form geben. 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Charlotte auf einen Teller stürzen. Mit den restlichen Blaubeeren und Zitronenmelisse garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten + Kühlzeit

### Nährwertangaben pro Portion ca.:

Energie: 565 kcal / 2368 kJ  
Protein: 6,9 g  
Fett: 38,8 g  
Kohlenhydrate: 46 g

Wild Blueberry Association of North America  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten

