



Charlotte

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Bisquit:</u> 5 125 g 125 g	Eier Zucker Mehl	} Bisquit auf dem Blech backen
½ Glas	Marmelade	
		→ mit etwas Flüssigkeit anrühren und sofort auf die heiße Bisquitplatte streichen ⇒ eng einrollen und auskühlen lassen
<u>Crème:</u> 1 Pck. oder 500 g 2 EL 100 g 6-8 Blatt 1 Becher	TK-Obst Früchte (Dose/ frisch) Saft Zucker Gelatine Sahne	} Gelatinecreme herstellen
<u>Ferigstellung:</u>		⇒ eine mittelgroße Schüssel mit Klarsichtfolie auskleiden ⇒ die Bisquitrolle in Scheiben schneiden und die Schüssel damit auskleiden ⇒ die Creme hineinfüllen ⇒ im Kühlschrank fest werden lassen ⇒ evtl. Bisquitreste auf die Creme legen ⇒ zum Anrichten auf eine Platte stürzen

