



CREMIGE ZITRONEN CAPRICE CHARLOTTE

Zubereitung: 60 Minuten

Ruhezeit: über Nacht

Zutaten (für 18 cm Springform)

Für Boden und Seite:

- 2 Packungen Kambly Caprice
- 150 g Puderzucker
- Zesten von 1 Zitrone
- 120 ml Zitronensaft
- 4 Eigelb
- 1 Esslöffel Maisstärke
- 180 g Butter

Für Crème:

- 125 g Mascarpone
- 100 ml Vollrahm
- 40g Zucker
- 1 Eigelb
- Zest von 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Vanille Extrakt

Zum dekorieren:

Frische Erdbeeren, Himbeeren oder nach Geschmack, am besten saisonal

Zubereitung

1. Den Zitronensaft, den Zitronenzeste mit Zucker, Maisstärke und Eigelb in einem Topf über kochendem Wasser cremig schlagen.
2. Die weiche Butter in kleine Stücke schneiden, unter die warme Masse rühren und im Kühlschrank auskühlen lassen.
3. Springform mit Backpapier auslegen.
4. Mit einem Spritzbeutel, Caprice mit Zitronen Crème füllen.
5. Den Springform rundherum und auch den Boden mit gefüllter Caprice auslegen.
6. Für die Crème, die Zitronenzeste mit Zucker, Vanille Extrakt und Eigelb in einem Topf über kochendem Wasser cremig schlagen.
7. Mascarpone, hinzugeben und glatt rühren.
8. Vollrahm steif schlagen und unter die Mascarpone Crème heben.
9. Crème auf dem Caprice Boden verteilen, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
10. Am nächsten Tag den Kuchen vorsichtig aus der Springform nehmen und mit frischen Früchten servieren.

Veronika Studer für
Kambly

