

# Erdbeercharlotte mit Honigquark Bourbon Vanilleglacé und Knusperchüechli

---

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

Charlotte:

1 Schale	Erdbeeren
1 EL	Olivenöl
300 g	Rahmquark
3 EL	Bienenhonig
1,5 dl.	Rahm geschlagen

Coulis:

1-2 El.	Puderzucker die restlichen Erdbeeren
6 Kugeln	Vanilleglacé
	Pfefferminze als Garnitur

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und trocken tupfen.  
Metall oder Plastikringe innen mit Olivenöl ausstreichen.  
Den schönsten Erdbeeren das grüne „Bürzeli“ wegschneiden.  
Die Beeren in dünne Scheiben schneiden ca. 2 mm dick.  
Die Ringe damit auskleiden.  
Den Quark mit dem Honig mischen und vorsichtig den Schlagrahm unterziehen.  
In die Ringe füllen und 3 bis 5 Stunden kaltstellen.  
Eine Kugel Glacé aufsetzen und mit der Minze garnieren.  
Den Erdbeercoulis um die Charlotte giessen.

Mit dem Spritzgebäck servieren