

## Charlotte-Royale mit Melonenfüllung

### Zutaten für 8 Personen

#### Roulade

40	g	Zucker	
2		Eigelb	
1	EL	Wasser, warm	Zutaten mit Handmixer cremig rühren.
2		Eiweiss	
1	P	Salz	Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen.
1	EL	Zucker	Beigeben und weiter schlagen bis Masse glänzt.
1	EL	Zucker	Beigeben, kurz weiter schlagen.
60	g	Mehl	Lagenweise mit Eiweiss auf Eigelbmass geben. Biskuitteig vorsichtig mit Gummischaber untereinander ziehen. Teig auf einem mit Backtrennpapier belegten Blechrücken 5 mm dick ausstreichen (ca. 30 x 40 cm). Biskuit ca. 4-5 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 240°C backen. Biskuit samt Papier auf ein frisches Backpapier stürzen und oberes Papier sorgfältig abziehen. Sofort mit dem frischen Papier von der Längsseite her aufrollen. Auskühlen lassen.
4-5	EL	Himbeerkonfitüre	Biskuit entrollen, Ränder gerade schneiden und ganz dünn mit Konfitüre bestreichen. Biskuit satt aufrollen und zugedeckt kühl stellen.

#### Melonenfüllung

1.2	kg	Cavaillon-Melone (ca. 1½ Melone)	In Stücke schneiden (ca. 600g).
200	g	Zucker	
1	cm	Ingwer, frisch	Reiben (optional).
1		Vanillestängel	Längs aufschneiden, Mark auskratzen. Alle Zutaten aufkochen, 5 Min. köcheln lassen, Vanilleschote entfernen, Masse heiss pürieren.
7	Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen, zu heisser Melonenmasse geben und durch Sieb streichen (ca. 7 dl). Kühl stellen bis Masse leicht geliert.
3	dl	Rahm	Steif schlagen und unter Melonenmasse ziehen.

#### Charlotte-Royale fertig stellen

Springform (24 cm) mit wenig Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen (mit Pinsel glatt streichen).

Roulade in 5 mm dicke Scheiben schneiden und Form damit auslegen (Boden und Rand).

Melonenmasse in Form giessen, glatt streichen und ca. 3 Std. tiefkühlen.

Zum Servieren auf Tortenplatte stürzen.

#### Tipp

Kann 1 Woche im Voraus zubereitet werden, zugedeckt tiefkühlen. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

Anstelle von Melonen Aprikosen oder Pfirsiche verarbeiten oder Quarkfüllung verwenden.

