

## Anne's Kitchen Rezept fir Schockelas Charlotte mat roude Friichten

Fir 8 – 10 Portiounen – Preparatioun: 1.15h + Frigo

*Fir d'Schockelasmousse:*

150g donkele Schockela

50g Mëllech Schockela

300ml Ram

2 Eewäiss

20g Zocker

Eng Pouz Salz

450g gefruere rout Friichten

100g Zocker

250g Boudoir Kichelcher

Kakaopolver, fir ze dekoréieren

150g frësch Hammbieren

Mamm Kompott ufänken: di gefruere rout Friichte mat 2 lesslöffel Waasser an 100g Zocker an enger Kasserolle opkachen. Opgedeckt fir 15 Minutte kache loosse bis e Kompott ensteet, dobäi vun Zäit zu Zäit ëmréieren. De fäerdege Kompott e bëssi zerstampfen fir dass keng grouss Stecker mei dra sinn. Op d'Säit stellen an ofkille loossen.

De Schockela reng hacken.

150ml Ram an enger Kasserolle erhëtze bis se bal kacht. Vun der Kachplack huelen an de Schockela dobäiginn a reiere bis de Schockela geschmolt ass. An eng grouss Schossel schëdden an eng hallef Stonn fir ofzekillen op d'Säit stellen.

Während där Zäit de Rank vun enger 23cm Springform op eng schéinen Zerweierteller stellen (ouni de Fong vun der Form). E Stéck vun de Boudoiren ofschneiden. Sou dass se e bëssi mei héich si wéi d'Springform. D'Kichelcher am Krees ronderëm vun der Springform opstellen. De Buedem och mat Kichelcher bedecken, an dofir e puer vun den ofgeschniddeenen Stecker zergrimmele fir d'Lächer ze fëllen.

De Fong komplett mam Friichten-Kompott bedecken.

D'Eewäiss mat enger Pouz Salz zu Schnéi schloen. Bei de geschmolte Schockela an d'Schossel ginn, mee nach net vermëschen.

Di reschtlech 150ml Ram mam Zocker an der Schossel vum Eewäiss zu Schlagsan schloen a bei de Schockela an d'Schossel ginn. Alles gutt ënnerhiewen fir zu enger lockerer Mousse ze vermëschen.

D'Schockelasmousse iwwert de Kompott schëdden, an d'Charlotte iwwer Nuecht an de Frigo stelle fir fest ze ginn.

Virum zerwéieren, d'Charlotte mat Kakaopolver an Hammbieren dekoréieren.