

## Tee-Charlotte (ca. 10 Stücke)

### Zutaten:

#### *Für die Biskuitrolle:*

5 Eier  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
80 g Mehl  
40 g Speisestärke  
Zucker zum Bestreuen  
250 g Orangenmarmelade

#### *Für die Teecreme:*

1 kleines Stück Ingwer  
350 ml Milch  
3 EL Meßmer Tee Klassik  
125 g brauner Zucker  
7 Blatt weiße Gelatine  
300 ml Sahne



### Zubereitung:

1. Eier trennen, Eigelbe, 3 EL lauwarmes Wasser, Zucker und Salz cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterziehen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 30 Minuten backen. Teig auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, aufrollen und abkühlen lassen.
2. Ingwer schälen, klein schneiden, mit Milch, Tee und Zucker 5 Minuten kochen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Teemilch durch Sieb gießen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. Sahne steif schlagen und sobald die Teecreme zu gelieren beginnt, die Sahne unterziehen.
3. Den Biskuitteig vorsichtig entrollen, mit Marmelade bestreichen, wieder aufrollen, in Scheiben schneiden und den Boden und Rand einer Schüssel mit 3/4 der Scheiben auslegen. Teecreme einfüllen und mit den restlichen Biskuitscheiben abdecken. Charlotte ca. 4 Stunden kalt stellen, vorsichtig auf eine Platte stürzen, in Stücke schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 4 Stunden