

## Königliches & 'Charlotte Royale'

Sassen Sie am Pfingstsonntag auch vor dem Fernseher und schauten sich die royale Hochzeit an? Es war unglaublich. 2 Milliarden Menschen um den ganzen Erdball haben sich während einigen Stunden diese Zeremonie gegönnt. Wunderschöne Bilder, Taschentuchalarm und viel Emotionen. Ein Märchen einfach!

Mir kam in den Sinn, dass ich bei der Hochzeit der Mutter des Bräutigams schon 'dabei' war. Ja, richtig geraten, Lady Diana und Prinz Charles.

Noch heute erinnere ich mich, wie ich die Kurven ins Tessin meisterte. Es war ein heisser Sommertag, Mittwoch, 29. Juli 1981.

Ich lenkte meinen grasgrünen Opel Kadett City 1.2 s über Hemberg - Bendel - Toggenburg durchs Rheintal Richtung Süden. Mein Auto hatte den Luxus eines Kassettenradios. Doch irgendwann hast du einfach alle Kassetten gehört und stellst auf Radio.

Der einzige Sender, den man damals auf der San Bernardino Route empfangen konnte war Radio Beromünster. Ehrlich gesagt wusste ich gar nicht, dass es so ein wichtiger Tag war. Plötzlich redete der Radiosprecher ständig von dieser Hochzeit. Ich fuhr durch einen Tunnel und hörte nichts mehr. Dann schritt die Braut über einen langen Teppich. Sie musste genau 334 Schritte machen oder irgend so etwas. Und er erzählte, was sie trug, der Prinz habe eine Uniform an, alle würden zuschauen und alles sei wunderschön.

Ich war mittendrin - dann wieder ein Tunnel - und kein Empfang, dann wurde eine Predigt gehalten, Ringe ausgetauscht und in meinem Auto riss die Verbindung ab.

Irgendwann war ich in Verbania am Lago Maggiore und besuchte die Familie meiner Schwester, die dort am Campieren war.

'Charlotte Royal' ist ein altes Gericht mit Suchtfaktor.

Ich wünsche gutes Gelingen und schöne Erinnerungen!

## Charlotte royale für 4 – 5 Gäste

### Zutaten für das Rouladenbiskuit

90	g	Kristallzucker
3	Stk	frische Eier
2	EL	heisses Wasser
1	Stk	abgeriebene Schale einer Zitrone
1		Esslöffel Zironensaft
1	Prise	Salz
1		Esslöffel Kristallzucker
70	g	Weisses Dinkelmehl
1		Esslöffel Kristallzucker
3		Esslöffel Himbeekonfitüre

### Vorbereitung:

Eier sauber trennen und Eiweiss im Kühlschrank aufbewahren.  
Mehl sieben  
Himbeerkonfitüre leicht wärmen

### Zubereitung:

Zucker, Eigelbe und Wasser in der Küchenmaschine mit einem Schwingbesen ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schön luftig und hell geworden ist. Der Zucker sollte sich aufgelöst haben. Schale und Saft der Zitrone darunter rühren.

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee gleichmässig glänzt.

Mehl, Eischnee und Eigelbmasse sorgfältig vermengen, ohne die Luftblasen zu zerstören. Die ganze Masse 5mm dick auf einem Backpapier austreichen. Dies geht am besten, wenn man das Backpapier mit einem kleinen Klecks Masse an jeder Ecke auf einem umgedrehten Backblech festmacht.

Ca. 4 Minuten bei 220° backen.

Zucker auf einem weiteren Backpapier verteilen.

Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf dieses Backpapier stürzen.

Mit einem nassen Tuch über das Papier streichen und das Papier sorgfältig abziehen. Das Biskuit zudecken und auskühlen lassen.

Biskuit mit Konfitüre bestreichen. Aufrollen und durch kühlen. In ca 5mm dicke Scheiben schneiden.

Eine passende Schüssel mit Butter leicht austreichen. Mit wenig Zucker austreuen und die geschnittenen Biskuitstücke einlegen.

## Zutaten für die bayrische Creme:

4 dl Milch  
150 g Kristallzucker  
5 frische Eigelb  
1 Prise Salz  
1 Stk Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt  
5 Blatt Gelatine,  
4 dl Vollrahm

## Vorbereitung:

Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einlegen, gut ausdrücken  
Vollrahm streif schlagen  
ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft 3.5 dl Vollrahm, steif geschlagen

## Zubereitung:

Milch und alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen in einem Topf gut verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Von der Hitze nehmen.

Gelatine unter die heisse Creme geben und auflösen. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen.  
Kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist.

Creme glatt rühren. Schlagrahm darunterziehen, in die vorbereitete Schüssel über die Biskuitstücke geben, glatt streichen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Charlotte auf ein schönes Geschirr stürzen.