

# Beeren-Charlotte mit Milch-Schnitte® (8 Stücke)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

12 Stück Milch-Schnitte®  
5 Löffelbiskuits  
25 g Halbfettmargarine  
700 ml Kirschsaff  
Mark 1 Vanilleschote  
4 EL Zucker  
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
1 Becher Ricotta (= 250 g)  
ca. 250 g frische Beeren (z.B.: Himbeeren,  
Blaubeeren, Johannisbeeren)  
Außerdem: Schleifenband,  
Springform (Ø 18 cm)



## Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten  
Kühlzeit: ca. 2,5 Stunden



## Zubereitung:

1. 12 Stück Milch-Schnitte® längs halbieren und an den inneren Rand einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 18 cm) stellen. Löffelbiskuits fein zerbröseln. Margarine erwärmen, mit Löffelbiskuits verkneten, den Springformboden damit auslegen und gut andrücken.
2. 500 ml Kirschsaff mit Vanillemark und Zucker aufkochen. Puddingpulver mit restlichem Saft verrühren, angießen und unter Rühren erneut aufkochen. Kirschk pudding mit Folie abdecken, damit dieser keine Haut bekommt und etwas abkühlen lassen.
3. Ricotta unter den lauwarmen Pudding heben. Ricotta-Kirsch-Creme in die Springform füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Springformrand lösen, Charlotte mit Beeren bestreuen, mit Schleifenband garnieren und servieren.