



Zucchini-Charlotte



1 Pk Gelatinepulver oder 2 TL Agar-Agar	in 4 EL Wasser einrühren und quellen lassen (Anweisungen der Packungen beachten).
350 g Zucchini	in Scheiben schneiden, in wenig Wasser weich kochen, Wasser abgießen.
150 g Zucchini	sehr klein hacken. Gequollene Gelatine (oder Agar-Agar) in die noch heiße Zucchini-Masse einrühren, die klein gehackten 150 g Zucchini hinzufügen und kurz aufkochen.
20 Blätter Zitronenmelisse	sehr fein hacken.
20 Blätter Minze	sehr fein hacken. Von
1 ½ Bio-Zitronen	Schale abreiben und auspressen, Zitronensaft mit
100 g Puderzucker	und
1 TL Vanille-Extrakt	mit der Zucchini-Masse verrühren und zum Festwerden kalt stellen.
200 g Schlagsahne	schlagen und unter die erkaltete Zucchini-Masse heben.
Ca. 12 Löffelbiskuits	und
kontrastierende Früchte	z.B. Johannisbeeren, Erdbeeren oder ähnliche Früchte zur Dekoration bereitlegen.

Fertigstellung

Einen Teil der Zucchini-Sahne-Masse auf den Boden einer Kasten- oder Glasform verteilen. 12 halbierte Löffelbiskuits senkrecht an den Rand der Form stellen. Die restliche Masse vorsichtig in die Form füllen und 2 Std im Kühlschrank kalt stellen. Eventuell ein Küchenbrett auf die Löffelbiskuits legen, damit sie stehen bleiben. Mit den kontrastierenden Früchten dekorieren.

Mit einem scharfkantigem Kartoffelwender die Zucchini-Charlotte in Stücke schneiden. Die Breite der Stücke richtet sich nach der Größe der Löffelbiskuits.

Bemerkungen

Als Geschmacksverstärker kann nach Belieben noch 1 EL Limoncello-Likör in die Zucchini-Masse eingerührt werden.