

Regent

BERLIN

DIE SÜßE CHARLOTTE

Das königliche Dessert im Charlotte & Fritz

BERLIN – Nomen est omen: Eine süße Versuchung ist das Dessert Charlotte allemal, und nun steht es auch als eines der Signature Dishes im (fast) gleichnamigen Restaurant Charlotte & Fritz am Gendarmenmarkt auf der Karte. Individuell kreiert für das Restaurant des 5 Sterne Superior Hotels Regent Berlin hat es Chef Patissier Giuliano Dellamaria.

Dellamaria und sein Team zaubern das feine und dabei variantenreiche Dessert für die Gäste des Charlotte & Fritz in einer modernen und vor allem nicht ganz so süßen Interpretation.

Die zylindrische Form besteht aus einem knusprigen Fruchtleder, das recht aufwendig, aus Aprikosenpüree hergestellt wird. Diese wird gefüllt mit Joghurt-Espuma und Joghurt-Eis, gekrönt von einer dünnen Biskuit-Scheibe – dem charakteristischen Merkmal der Charlotte. Umlegt wird die Süßspeise mit Aprikosenspalten, die den Geschmack des Fruchtleaders noch verstärken und zudem verdeutlichen, welches Obst verwendet wurde. Die verschiedenen Texturen machen das Dessert nicht nur interessant, sondern setzen auch die Aromen im Mund zu unterschiedlichen Zeiträumen frei.

Zudem bietet die Charlotte vielfältige Variationsmöglichkeiten: „Wir werden die Früchte saisonal anpassen, zum Beispiel mit Erdbeere, Birne, Apfel oder Pflaume. Und statt des kühlenden Eis im Sommer kann die Charlotte im Winter auch mit Kompott oder einem Mousse gefüllt werden.“, so Chef Patissier Giuliano Dellamaria.

Übrigens: Namensgeberin des süßen Desserts war angeblich die Frau des englischen Königs Georg III., Sophie Charlotte von Mecklenburg-Strelitz. Im Restaurant am Gendarmenmarkt steht der Klassiker der englischen Küche aber natürlich zu Ehren von Sophie Charlotte Königin in Preußen auf der Karte.

*Das **Regent Berlin** liegt am Gendarmenmarkt mit wunderschönem Blick auf den Französischen Dom und das Konzerthaus. Der Boulevard Unter den Linden, das Brandenburger Tor und die Friedrichstraße mit ihren exklusiven Boutiquen sind nur wenige Schritte entfernt. Der sehr persönliche Service und die luxuriöse Ausstattung der 195 Zimmer und Suiten machen das 5 Sterne Superior Hotel zur gefragten Adresse bei Stars, Privat- und Geschäftsreisenden. Mit hochmodernen Tagungs- und Meetingräumen sowie dem Casual Dining Restaurant Charlotte & Fritz bietet das Regent Berlin für jeden Anlass das passende Ambiente. Weitere Informationen unter www.regenthotels.com/regent-berlin*

Press and Public Relations:

Carolin Meltendorf

T. +49 (0)30-2033 6004

F. +49 (0)30-2033 6166

E. carolin.meltendorf@regenthotels.com