

Erdbeer-Lasagne

Zutaten für 8 Personen:

500 g	Mascarpone
1	Vanilleschote
300 g	Naturjoghurt
100 g	Zucker
5 dl	Vollrahm
1 kg	Erdbeeren
1 Packung	Löffelbiscuits
3 EL	Staubzucker
4 cl	Orangenlikör



Zubereitung

Für die Erdbeer-Lasagne Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Das Vanillemark mit Mascarpone und Naturjoghurt gut mischen. Den Rahm steif schlagen, den Zucker zugeben und unter die Masse heben.

Erdbeeren abspülen und abtropfen lassen.
Davon 250 g in kleine Würfel schneiden.
Ein Teil als Unterschicht in eine Auflaufform geben.
Mit Biskotten die zweite Schicht auslegen.
Restliche Erdbeeren mit Staubzucker und Orangenlikör pürieren und als dritte Schicht über die Biskotten giessen.
Die einzelnen Zutaten wie gehabt abwechselnd schichten.

Die Form für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Erdbeer-Lasagne Schokolade reiben und kurz vor dem Servieren drüberstreuen.

Tipp:

Richten Sie die Erdbeer-Lasagne in einzelne Gläser an, das präsentiert sich sehr gut.