

Erdbeer-Lasagne

Von Elisabeth Frericks aus Gronau und Kathrin Reineremann aus Ahaus

Zutaten:

1 Packung (440 g) Löffelbiskuit
2 Becher (jeweils 200 g) Sahne
2 Tüten Sahnesteif
500 g Naturjoghurt
500 g Mascarpone
750 g gefrorene Erdbeeren
1 Schale frische Erdbeeren
2 El Zucker
1 große Tafel weiße Schokolade

Zubereitung:

Die gefrorenen Erdbeeren halb auftauen lassen, dann mit dem Zucker pürieren und zur Seite stellen. Anschließend den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen. Nun Joghurt und Mascarpone verrühren, die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig unter die Joghurt-Mascarpone-Mischung heben.

Die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen – darauf die Hälfte der pürierten Erdbeeren streichen. Jetzt die frischen Erdbeeren waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und auf die Erdbeermasse legen.

Es folgt eine weitere Schicht Löffelbiskuits - diese mit der verbleibenden Creme und anschließend mit dem restlichen Erdbeer-Püree bestreichen.

Zum Schluss die weiße Schokolade reiben und über die Lasagne streuen. Vor dem Verzehr sollte die Lasagne mindestens vier bis fünf Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!