Erdbeer-Lasagne

Dieses Rezept schmeckt nicht nur an heißen Sommertagen, die Erdbeer-Lasagne ist auch im Winter ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
260 g	Mascarpone
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Naturjoghurt
260 ml	Schlagobers
1 Packung	Biskotten
3 EL	Staubzucker
1 Handvoll	Schokostreusel

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Lasagne die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark herauskratzen und mit Mascarpone und Naturjoghurt vermischen. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.

2. Erdbeeren abspülen, abtropfen lassen, putzen und ein Viertel der Früchte klein schneiden. Die restlichen Erdbeeren zusammen mit dem Staubzucker fein pürieren.

3. Den Boden einer Auflaufform (oder ins Glas) mit Erdbeerstücken auslegen, darauf eine Schicht Biskotten legen und diese dann mit Erdbeerpüree übergießen, diese Schichten abwechselnd wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.

4. Die Erdbeer-Lasagne für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Schokostreusel oder geriebener Schokolade bestreuen.

Tipp

Besonders schön sieht die Erdbeer-Lasagne aus, wenn sie in einzelnen Dessertgläsern angerichtet wird. Die Anzahl und Reihenfolge der einzelnen Schichten ist dem persönlichen Geschmack überlassen.