

Erdbeerlasagne mit weißer Schokolade



XXX Lecker

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Biskuit

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 2 Orangen

Für die Crème

- 240 ml Sahne
- 140 g weiße Schokolade

- 50 g Joghurt
- 100 g Mascarpone

Für die Erdbeeren

- 750 g Erdbeeren
- 10 ml Grand Marnier
- 25 g Puderzucker

Für die Deko

- Basilikum
- 50 g weiße Schokolade

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 188 kcal
- 3 g Eiweiß
- 10 g Fett
- 21 g Kohlenhydrate



REISER RÄT

Sie können das Dessert einen Tag vorher zubereiten und in einer kleinen Auflaufform schichten. Das Dessert hält sich im Kühlschrank 3 – 4 Tage.



Zeitaufwand: 30 Min, zzgl. 20 Minuten Auskühlzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 70 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen, Eiweiß vorsichtig unterheben.
3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. In mehreren Portionen auf die Masse sieben und kurz untermengen, bis der Teig glatt ist. Masse auf das Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen auf ein zweites Stück Backpapier stürzen, auskühlen lassen.
4. Für die Crème 90 ml Sahne in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen lassen. Schokolade grob hacken, mit der heißen Sahne übergießen und glatt rühren. Joghurt, Mascarpone und restliche Sahne miteinander verrühren. Nach und nach in die Sahne-Schokoladenmischung geben und so angleichen, kalt stellen.
5. Für die Erdbeeren 400 g Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Restliche Erdbeeren waschen, putzen und mit Grand Marnier sowie Puderzucker pürieren. Geviertelte Erdbeeren unterrühren.
6. Orangen halbieren und auspressen. Biskuit mit Orangensaft tränken und in gleichmäßige Rechtecke (5x7 cm) schneiden. Crème aufschlagen und 2 EL davon auf den Biskuit streichen. Erdbeeren darauf verteilen und einen zweiten Biskuit daraufsetzen. Vorgang zwei Mal wiederholen, sodass man drei Schichten Biskuit, Creme und Erdbeeren hat. Schokolade raspeln und mit Basilikum über die Lasagne geben.