



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-LASAGNE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Außergewöhnliches Dessert mit Schichten aus Crêpes, sahniger Creme aus Frischkäse und Erdbeeren.



Zubereitung

- 1.** Die Eier in eine Schüssel schlagen, das Mehl darüber sieben und mit Butter, 10 g Zucker und Salz vermischen. Die Milch zugeben und alles mit dem Handrührgerät gut verrühren. Den Teig 1/2 Stunde im Kühlschrank stehen lassen.
- 2.** Den Teig portionsweise dünn in eine Pfanne geben und von beiden Seiten hellbraun backen. 4–5 Crêpes abbacken und abkühlen lassen.
- 3.** Frischkäse mit Joghurt, 100 g Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und portionsweise unter die Frischkäsecreme heben. Gelatine nach Packungsanleitung gründlich unterrühren und kalt stellen.
- 4.** Erdbeeren waschen, putzen und 400 g abwiegen. Mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben und ca. 45 Sekunden pürieren, bis eine gleichmäßige Soße entsteht. 100 g Erdbeeren klein schneiden und unterrühren.
- 5.** Etwas Erdbeersoße in eine Auflaufform geben und mit einem Crêpes belegen. Mit einem Teil der Frischkäsecreme bestreichen, darauf die Erdbeersoße verteilen, dann wieder ein Crêpes. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, die letzte Lage soll aus Erdbeersoße bestehen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 6.** Weiße Schokolade raspeln und Erdbeer-Lasagne damit verzieren.

Zutaten

2	Eier
50 g	Mehl
10 g	zerlassene Butter
10 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
75 ml	Milch
200 g	Frischkäse (17 % Fett absolut)
200 g	Joghurt, natur
100 g	Diamant Feinster Zucker
3 EL	Zitronensaft
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Sofortgelatine (für 500 ml Flüssigkeit)
500 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
20 g	weiße Schokolade

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.