

Erdbeer-Lasagne

Für 2 Personen

500 g Erdbeeren	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
0,5 Bund Minze	50 g Mehl	4 Eier
200 g Frischkäse	200 g Schlagsahne	1 EL Sahnesteif
110 g Zucker	1 EL Vanillezucker	2 EL Puderzucker
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Schale von der Orange reiben. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit 50 Gramm Zucker, einer Prise Salz und der Orangenschale cremig schlagen. Zwei Eiweiße steif schlagen. Anschließend die Eigelbcreme unter den Eischnee ziehen. Das Mehl über die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen und für zehn Minuten im Ofen goldgelb backen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Frischkäse mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und einem Esslöffel Zitronensaft glatt rühren. Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Frischkäsecreme heben. Den Biskuitboden aus dem Ofen nehmen und in vier gleich große Stücke schneiden. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und klein schneiden. 150 Gramm Erdbeeren mit dem Puderzucker und einem Esslöffel Zitronensaft pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Jeweils ein Biskuitstück mit einem Viertel der Crème bestreichen, mit ein paar der restlichen Erdbeeren belegen und etwas Erdbeerpüree darüber geben. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Lage soll aus Erdbeeren und Erdbeerpüree bestehen. Die Minze zupfen. Die Erdbeer-Lasagne auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Karola Vosen am 06. Mai 2010